Operating instructions

Käyttöohje

Bruksanvisning

Betjeningsvejledning

Οδηγία χρήσης

Bedienungsanleitung

H-3246

SILVERCREST®

RP46891_Friteuse_Cover_LB3.indd 2 19.10.09 12:04

RP46891-Fritteuse LB3 Seite 1 Montag, 11. Januar 2010 1:35 13

English **2**
Be sure to note the fold-out page.

Suomi **12**
Huomioi taittosivu

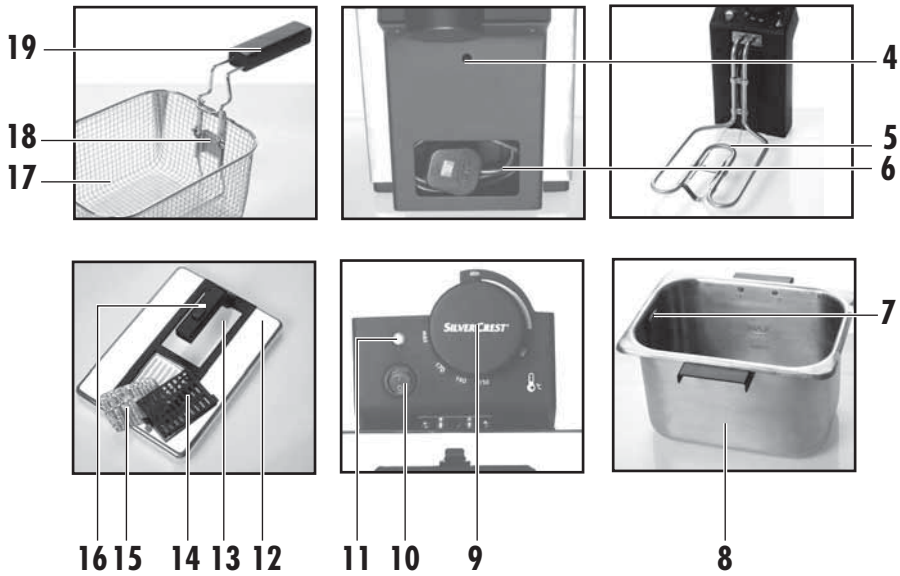
Svenska **22**
Beakta utvikssidan

Dansk **32**
Læs den udklappelige side

Ελληνικά **42**
Παρακαλούμε προσέξτε την εσωτερικά διπλωμένη σελίδα του εξώφυλλου

Deutsch **53**
Bitte beachten Sie die Ausklappseite

1
2
3


19
18
17
4
5
6
16 15 14 13 12
11 10 9
7
8

Contents

1. Important information before using for the first time 2
2. Part names (see foldout page) 2
3. Product description 3
4. Safety information. 3
5. Before using for the first time 6
6. Before frying. 6
7. Frying. 7
8. After frying. 8
9. Cleaning 9
10. Disposal 10
11. Technical data 10
12. Various tips 10
13. Warranty 11

1. Important information before using for the first time

Any person setting up, operating, cleaning or disposing of this appliance must have familiarised themselves with and understood the contents of these user instructions.

Please therefore keep these operating instructions so that they are available at any time.

If you sell or give away your appliance, please include the user instructions with it so that the next owner can also use it safely.

2. Part names (see foldout page)

1 Operating/Heating Element
2 Carrying Handle
3 Casing
4 Reset Switch
5 Heating Element
6 Cable Compartment
7 Hook to suspend the frying basket
8 Frying Insert with Handles
9 Temperature regulator
10 On/Off Switch and Pilot Lamp
11 Temperature Pilot Lamp
12 Lid
13 Viewing Window
14 Filter cover
15 Permanent filter
16 Handle with Unlock Button
17 Frying Basket
18 Marking "MAX FOOD LEVEL"
19 Handle

3. Product description

3.1 Intended purpose

The Stainless Steel SilverCrest H-3246 Deep-Fat Fryer has been solely constructed for preparing foodstuffs such as potato chips, vegetables, chicken wings or similar items. It is not suitable for any other purpose.
Only use the stainless steel fryer inside your home, never outdoors.
This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

3.2 Scope of supply

- 1 Stainless steel casing
- 1 Frying insert with handles
- 1 Heating element
- 1 Frying basket
- 1 Lid with viewing window
- 1 User instructions

3.3 Function

There are electrically operated heating coils inside the stainless steel casing that melt the frying fat and maintain its temperature.
The required frying temperature can be set using the temperature control device.

3.4 Symbols on the appliance

This symbol warns against touching hot surfaces.

4. Safety information

This appliance has been designed and built to the current state of the art. It complies with all relevant European safety directives. However, appliances of this type can be dangerous.
Your safety is worth 5 minutes of reading! It will not take longer than that to read through our safety instructions. You probably know most of this information already, but nonetheless, please read it through because one or more items of information might be new to you and could prevent possible damage.

4.1 Explanation of terms

The following signal terms are used in these user instructions:

Warning!
High risk: Ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: Ignoring this warning could lead to damage.

Note:
Low risk: Points to be noted when handling the appliance.

4.2 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the product only for the purpose described (see "3.1 Intended purpose" on page 3).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage as the appliance could be damaged if used with the wrong mains voltage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/ or lack of knowledge, unless either supervised by a person responsible for their safety or given instructions on the use of the appliance by such a person. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "13. Warranty" on page 11.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void.
- Never leave this appliance unattended while it is in use.
- Ensure that it is not possible for anyone to trip over or to get caught up in or step on the mains cable.
- The machine should only be set up on a firm, dry, level, inflammable surface to prevent it from tipping over or sliding.

4.3 Protection against electric shock

Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- Only plug the stainless steel fryer into a correctly installed socket outlet with earthing contact.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, received a hard blow or fallen into water. In this case, please contact our Service Centre. You will find the service address in "13. Warranty" on page 11.
- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the appliance repaired in such cases by a qualified specialist. You will find the service address in "13. Warranty" on page 11.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Never immerse the operating and heating elements **1** in water, nor should you clean these parts under running water.
- Do not touch the product, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable by pulling out the plug. Never pull on the cable itself.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.

- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as cooker hotplates.
- If you are not using the machine for a prolonged period of time, remove the plug from the wall socket. This is the only way to render the device completely current-free.
- Avoid using extension cables. An extension cable may only be used under very specific conditions:
  – The extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the device.
  – The extension cable may not be suspended: keep children away from it and ensure that it is not possible for anybody to trip over it.
  – Under no circumstances use a damaged extension cable.
- Do not connect any appliances other than this product to the mains socket, since it could cause an overload (do not use multi-way splitters of any kind).
- The device must not be operated with an external timer or separate remote control system such as a remote control socket.

4.4 Protection against the danger of fire

Warning! Since the appliance works with high temperatures, observe the following safety information to prevent a fire from starting.

- Keep flammable objects (e.g. curtains, paper) away from the appliance when it is in use.
- Maintain a distance of at least 50 cm from other objects to prevent them from catching fire.
- Only switch on the stainless steel fryer if it contains sufficient oil or liquid fat and under no circumstances exceed the maximum quantities of food to be fried at one time specified in these operating instructions.
- The filling level of the stainless steel fryer with oil or fat must always be between the two markings on the inside of the frying insert **8** (lower marking = mininum, upper marking = maximum).
- Take care that there is always sufficient fat or oil in the fryer.
- The appliance must never be placed immediately beneath a wall socket, as the heat it generates could damage the electrical installation.
- Never leave the appliance running when it is unattended. Damage is almost always indicated by the presence of a strong odour. If you notice any such odour, unplug the mains plug immediately and have the appliance inspected. You will find the service address in "13. Warranty" on page 11.

4.5 For the safety of your child

Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this device under the supervision of an adult.
- Ensure the machine is always kept out of the reach of children.
- Ensure that a child cannot pull down or tip the appliance onto himself or herself.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing film is not a toy.

4.6 Protection against scalds and burns

Warning! As the appliance operates at high temperatures, please observe the following safety information so that you do not burn or scald yourself.

- All the parts must be completely dry before you pour oil or liquid fat into the stainless steel fryer. Otherwise the heated fat could spit badly.
- You should ideally use frying oil or liquid frying fat.
- If you use solid frying fat you should first melt the blocks of fat slowly in a normal pan in order to avoid overheating and the fat spitting. Then pour the melted fat carefully into the stainless steel fryer before switching the fryer on.
- You must only use oils or fats that do not foam and that are suitable for frying. Please refer to the packaging or label for further information.
- Hot steam is released during the frying process. Maintain an adequate distance from the steam.
- The fat may start spitting when melted again if it is too cold! Avoid this by making some holes with a fork in the re-solidified fat. Be careful not to damage the heating element **5** while doing so.
- Once hot, if you wish to transport the appliance, switch it off, pull out the mains plug, and wait until the appliance has cooled down.

5. Before using for the first time

1. Please clean the individual parts of the stainless steel fryer thoroughly.
2. Then carefully dry the individual parts (see "9. Cleaning" on page 9).

6. Before frying

1. Place the stainless steel fryer on a level and stable surface.
2. Pull the mains cable out of the cable compartment **6**.

Caution! Make sure that the mains cable does not come into contact with the hot parts of the stainless steel fryer so that it is not damaged.

3. Press the unlock button on the handle **16** and lift off the lid **12** by pulling it slightly backwards.
4. Remove the frying basket **17**.
5. Open the handle **19** out.
6. Fasten the handle **19** to the wire mesh of the frying basket **17**.

6.1 Add the oil or fat

You should either use liquid frying oil or solid frying fat.

You should melt solid frying fat in a frying pan or saucepan before adding it to the fryer.

Note: Never mix different types of fat or oil!

1. Add oil or melted fat to the top marking of the frying insert **8** in the dry and empty stainless steel fryer.

Note: If you want to fry only small quantities, less oil or fat may be enough. But the items to be fried must always be completely covered.

2. Insert the mains plug into the mains socket.

6.2 Melt existing fat

If the fryer already contains solidified fat from an earlier frying session it must be melted in the fryer. You have to do this very carefully so that the melting fat does not start to spit or the fryer does not overheat.

1. Insert the mains plug into the mains socket.

Caution! Ensure that you don't damage the heating element **5** with the fork.

2. Use a fork to prick a few holes in the fat so that any steam formed can escape more easily.
3. Press the unlock button on the handle **16** and place the lid **12** on the frying insert **8**.
4. Use the On/Off switch **10** to switch the stainless steel fryer on. The red pilot lamp lights up.
5. Set the temperature control device **9** to 60 °C.
6. Let the fat melt.
7. Wait until the temperature pilot lamp **11** lights up or until the fat has melted completely.

7. Frying

1. Use the On/Off switch **10** to switch the stainless steel fryer on.
2. Place the lid **12** on the frying insert **8**.
3. Set the temperature control device **9** to the desired frying temperature.

   Refer to the pack of what you are frying for the correct frying temperature.

   The temperature pilot lamp **11** goes out. The oil or fat has now heated to the desired temperature. The temperature pilot lamp **11** lights up in green as soon as the oil or fat has reached the set temperature. To keep the oil or fat at temperature the thermostat automatically switches the heating on and off. You can see this when the temperature pilot lamp **11** regularly goes on and off.

Note: We recommend that you heat the oil for at least between 10 and 15 minutes before you start frying. To do this, place the lid **12** on the frying insert **8**.

Note: You can leave the frying basket **17** in the fryer during heating.

Warning! When frying frozen items, pay attention to Tip 2 (see "12. Various tips" on page 10) to prevent spits of fat.

Caution! Please do not overfill the frying basket **17**. Please read the food manufacturer's information about the optimum amount. The food to be fried must be completely covered by oil or fat.

In the frying basket **17** you will find a marking "MAX FOOD LEVEL" **18** that indicates the maximum level to which items to be fried may be filled.

4. Remove the frying basket **17** from the stainless steel fryer and place the items to be fried in it.

5. Carefully replace the frying basket **17** in the stainless steel fryer.
6. Press the unlock button on the handle **16** and place the lid **12** on the frying insert **8**.

   You can observe the frying process through the viewing window **13** in the lid **12** at any time.
7. While frying, occasionally remove the frying basket **17** from the oil or fat and carefully shake the contents by moving the frying basket backwards and forwards.

7.1 Thermal cut-out

In the case of overheating, the stainless steel fryer switches off automatically, e.g. if there is no or insufficient oil or fat in the stainless steel fryer. This can also happen if there is solidified in the fryer that is melted too quickly.
If the thermal cut-out switches off the appliance, proceed as follows:

1. Let the oil or fat cool down.
2. Press the Reset switch **4** on the back of the operating element. The stainless steel fryer is now ready for frying again.

8. After frying

1. Press the unlock button on the handle **16** and lift off the lid **12** by pulling it slightly backwards.
2. Carefully remove the frying basket **17** from the frying insert **8** and shake off excess oil or fat over the fryer.
3. Drain the fried food by suspending the frying basket **17** in the frying insert **8**. The frying insert **8** has a hook **7** for this purpose.
4. Pour the fried items into a bowl, sieve, etc.
5. Turn the temperature control device **9** to the lowest setting (anticlockwise as far as it will go).
6. Use the On/Off switch **10** to switch the stainless steel fryer off.
7. Remove the mains plug after every use.
8. Remove the frying basket **17** and the operating/heating element **1** to empty the fryer.
9. Remove the frying insert **8** from the casing **3** using the handles **2**.

Warning! So that you do not burn yourself, leave the hot oil or fat to cool down before you pour it away!

10. Pour away the oil or fat (see "9. Cleaning" on page 9).

8.1 Re-use the oil or fat

Frying oil and fat age and develop unhealthy substances. Please note therefore:

- Pour the oil or the still liquid fat through a filter (e.g. tea towel) to filter out food remains.
- The best place to store oil is in an oil bottle in the fridge.
- Fat can be poured back into the cleaned fryer, allowed to solidify and stored together with the fryer at room temperature.

9. Cleaning

9.1 Cleaning the Appliance

To ensure your product gives you lasting service, you should clean it regularly.

Warning! To avoid the danger of an electric shock:

- Remove the mains plug before cleaning.
- The operating/heating element **1** must not under any circumstances be cleaned under running water. Only clean it with a damp cloth.

1. Remove the lid **12**, frying basket **17** and the operating/heating element **1**.
2. Store the operating/heating element **1** in a secure, dry place.
3. Remove the frying insert by the handles **8** and dispose of the oil or fat.
4. Clean the lid **12**, frying basket **17**, frying insert **8** and casing **3** with a little mild detergent in hot water.
5. Then rinse them with clean water and dry them off carefully. Never use caustic or abrasive cleaning agents or cleaning materials such as scouring solution or steel wool.
6. The lid **12**, frying insert **8** and casing **3** can be washed in the dishwasher.

   Note: The permanent filter **15** is not dishwasher safe.
7. First replace the frying insert in the stainless steel fryer by the handles **8**, then the operating/heating element **1** and lastly the frying basket **17**.
8. Fold the handle **19** into the frying basket **17**.
9. Roll up the mains cable and put it into the cable compartment **6**.

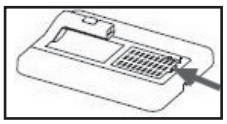
Note: You can easily transport the stainless steel fryer by using the handles that are fitted on the sides.

10. Always store the stainless steel fryer so that it is kept free of dust by ensuring that the lid **12** is always put on.

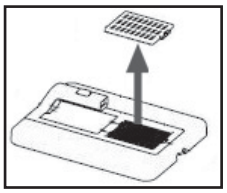
9.2 Cleaning the Filter

In the lid **12** there is a permanent filter **15**, which should be cleaned after every use of the deep-fat fryer.

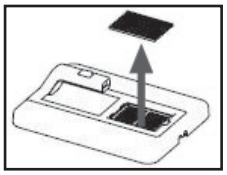
1. Open the filter cover **14**.



2. Lift off the filter cover **14**.

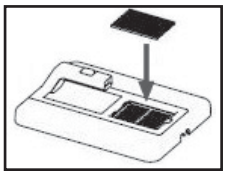


3. Remove the permanent filter **15**.

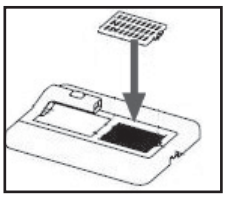


4. Carefully clean the permanent filter **15** in the sink with a mild detergent.

   Note: The permanent filter **15** is not dishwasher safe.
5. Replace the permanent filter **15**.



6. Replace the filter cover **14**.



10. Disposal

10.1 Product

The symbol showing the wheelie bin with a cross through it means that that product must be handed in for the separated collection of waste in the European Union.
This applies to the product and all accessories that are marked with this symbol. Products marked like this may not be disposed of in normal domestic waste but must be handed in at a collection point for the recycling of electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and hence is better for the environment.

10.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country. In Germany, you should dispose of the packaging via the Dual Recycling System (Grüner Punkt).

10.3 Oil

Dispose of used oil or fat by pouring it back into the original plastic bottle and sealing it firmly. Leave solid fat to solidify, then wrap it in paper.
Dispose of oil or fat residues in the refuse bin or according to the relevant respective national regulations.

11. Technical data

Power supply:	220 - 240 Volt ~ 50 Hz
Power consumption:	2100 Watt

12. Various tips

Tip 1: How to avoid the excess formation of acrylamide
Acrylamide is a chemical substance that is formed whenever foods containing starch or a certain protein compound at prepared at temperatures over 100 °C.

- Wherever possible, you should avoid excess browning, high temperatures for baking or frying or fierce frying.
- You should not eat burnt food at all.
- When deep-frying, you should avoid temperatures of over 170 °C.

- Make sure that the colour of the fried items is "golden yellow" rather than brown or dark. Browning may develop very quickly. Use the viewing window to observe the browning level of the fried items.

Tip 2: How to fry frozen items perfectly every time

Caution!

- Preferably, thaw out frozen food at room temperature before frying. Remove as much ice and water as possible before placing the items in the fryer. Add the food as slowly and carefully as possible to the fryer because frozen food can abruptly and quickly cause the hot oil or fat to bubble.
- Frozen food (-16 to -18° C) greatly cools down oil or fat, therefore it fries more slowly and may absorb too much oil or fat. You can prevent this as follows:

1. Never fry large quantities at the same time.
2. Heat the oil for at least 15 minutes prior to frying.
3. Set the temperature control device **9** to the temperature stated on the pack of the frozen food.

Tip 3: How to get rid of undesired aftertastes

Some foodstuffs, such as fish, leach liquid during frying. It collects in the frying oil or fat and thus impairs the smell and taste of the fried food.

To have neutral tasting oil or fat again, proceed as follows:

1. Heat the oil or fat to 160 ° C.
2. Place two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the stainless steel fryer.
3. Wait until the oil or fat no longer bubbles.
4. Remove the bread or the parsley with a slotted spoon. The oil or fat has a neutral taste again.

13. Warranty

The warranty for your appliance is valid for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and tested before delivery. Should operational errors occur despite this, however, please phone the service centre first. Our customer consultants will gladly assist you, and arrange with you how to proceed. The warranty will be invalidated if the appliance is incorrectly connected, if parts from different manufacturers are used, in the case of normal wear and tear, upon the use of force, independent attempts at repairing the appliance or improper use.

Please contact our service hotline for guarantee claims and technical matters:

00800/4212 4212
(Monday to Friday between
8 a.m. and 4 p.m.)

Sisältö

1. Tärkeää ennen ensimmäistä käyttökertaa **12**
2. Osien nimet (ks. taitelehti) **12**
3. Laiteseloste **13**
4. Turvaohjeet **13**
5. Ennen ensimmäistä käyttökertaa **16**
6. Ennen friteerausta **16**
7. Friteeraus **17**
8. Friteerauksen päätteeksi **18**
9. Puhdistus **19**
10. Käytettyjen osien hävittäminen **20**
11. Tekniset tiedot **20**
12. Lisävinkkejä **20**
13. Takuu **21**

1. Tärkeää ennen ensimmäistä käyttökertaa

Oheiseen käyttöohjeeseen on perehdyttävä ja sen sisällön on oltava selvillä, ennen kuin laite otetaan käyttöön, sitä käytetään ja puhdistetaan ja käytetty laite osineen hävitetään.

Käyttöohje on säilytettävä huolellisesti, jotta se tarvittaessa on heti käsillä.

Jos laite myydään tai luovutetaan toisten käyttöön, tämä käyttöohje on muistettava antaa mukaan, jotta myös seuraava omistaja voi turvallisesti käyttää laitetta.

2. Osien nimet (ks. taitelehti)

1 Käyttö-/lämmitysyksikkö
2 Kantokahvat
3 Runko
4 Reset-nollauspainike
5 Lämmitysyksikkö
6 Johtolokero
7 Koukku friteerauskorin kiinnitystä varten
8 Friteerausallas + kahvat
9 Lämpötilanvalitsin
10 ON-/OFF-kytkin ja käyttötilan merkkivalo
11 Lämpötilan merkkivalo
12 Kansi
13 Tarkkailuikkuna
14 Suodattimen kansi
15 Kestosuodatin
16 Kahva ja lukituspainike
17 Friteerauskori
18 Merkki "MAX FOOD LEVEL"
19 Kahva

3. Laiteseloste

3.1 Käyttökohde

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu SilverCrest H-3246 -rasvakeitin on suunniteltu pelkästään elintarvikkeiden kuten ranskalaisten perunoiden, vihannesten, chicken wings -kanapalojen yms. kypsennykseen. Muuhun käyttöön se ei sovellu!

Käytä rasvakeitintä kotona aina pelkästään sisätiloissa, ei koskaan ulkona.

Laite on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa; se ei sovellu kaupalliseen käyttöön.

3.2 Toimituksen sisältö

- 1 runko ruostumatonta terästä
- 1 friteerausallas + kahvat
- 1 lämmityselementti
- 1 friteerauskori
- 1 kansi + tarkkailuikkuna
- 1 käyttöohje

3.3 Toimintaseloste

Rasvakeittimen ruostumattoman teräsrungon sisällä on sähkötoimiset lämmitysvastukset, joiden kuumentuessa friteerausrasva sulaa ja pysyy sen jälkeen kuumana.

Lämpötilan valitsimella valitaan haluttu friteerauslämpötila.

3.4 Laitteessa olevat tunnisteet

Viereinen symboli varoittaa koskettamasta kuumia pintoja.

4. Turvaohjeet

Laitteen rakenne ja valmistus täyttävät uusimman tekniikan asettamat vaatimukset. Kaikkia vastaavia eurooppalaisia turvallisuudirektiivejä on noudatettu. Turvateknisistä toimenpiteistä huolimatta tämäntyyppisistä laitteista voi silti koitua vaara.

Omaan turvallisuuteen kannattaa sijoittaa 5 minuuttia aikaa! Siinä ajassa ennättää hyvin lukea läpi valmistajan turvatekniset ohjeet. Suuri osa ohjeista on useimmille varmasti tuttuja, silti on hyvä perehtyä kaikkiin ohjeisiin, joukossa saattaa aina olla jokin uusi, hyödyllinen vinkki, joka auttaa välttämään vahinkoja.

4.1 Käsitteiden selvitys

Ohjeessa käytetään seuraavia varoitus- ja viitetekstejä:

Varoitus!
Viittaa suureen riskiin: Varoituksen laiminlyönnistä voi aiheutua tapaturman tai hengenvaara.

Varo!
Keskimääräinen riski: Laiminlyönti voi johtaa aineellisiin vaurioihin.

Huomio:
Vähäinen riski: Viittaa seikkoihin, jotka on hyvä ottaa huomioon laitetta käytettäessä.

4.2 Yleistä

- Perehdy käyttöohjeeseen, ennen kuin otat laitteen käyttöön. Ohjeet on säilytettävä niin, että ne ovat aina käytettävissä.
- Laitetta saa käyttää ainoastaan sille suunniteltuun tarkoitukseen (katso "3.1 Käyttökohde" sivulla 13).
- Tarkista, että laitteen vaatima jännite (katso laitteen tyyppikilpi) on sama kuin verkkojännite, koska väärä verkkojännite saattaa vahingoittaa laitetta.
- Laitetta ei saa antaa lasten käyttöön eikä sellaisille henkilöille, joiden fyysiset tai psyykkiset valmiudet ovat rajoitettuja tai joilla ei oletettavasti ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jollei läsnä ole henkilöä, joka on pätevä valvomaan laitteen käyttöä tai antamaan laitteen käyttöön tarvittavat ohjeet. Laitetta ei saa jättää lasten käyttöön ilman valvontaa, se ei ole leikkikalu.
- Painotamme erityisesti sitä seikkaa, että valmistajan myöntämä takuu ja vastuuvelvoitteet raukeavat, jos laitteessa käytetään muita kuin tässä ohjeessa suositeltuja lisävarusteita tai jos laitteeseen korjauksen yhteydessä vaihdetaan muita kuin valmistajan alkuperäisosia. Sama pätee myös korjaustoimiin, jos ne tekee henkilö, jonka ammattitaito ei ole riittävä. Huoltopalvelun osoite löytyy kohdasta "13. Takuu" sivulla 21.
- Laitteessa takuuaikana havaitut toimintahäiriöt on annettava korjata valmistajan huoltopalvelussa (Service-Center). Muussa tapauksessa kaikki takuuvaateet raukeavat.
- Älä jätä käynnissä olevaa laitetta koskaan ilman valvontaa.
- Pidä huoli siitä, että kukaan ei voi kompastua tai takertua verkkojohtoon eikä astua sen päälle.
- Laite on aina asetettava tukevalle, tasaiselle, kuivalle ja palamattomalle alustalle, jolloin estetään sen kaatuminen tai luisuminen.

4.3 Suoja sähköiskun varalta

Varoitus! Seuraavat turvaohjeet on laadittu suojaamaan käyttäjää sähköiskuilta.

- Liitä laite aina vain määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos laitteeseen on osunut kova isku tai jos se on päässyt putoamaan lattialle tai veteen, laitetta ei enää saa käyttää. Käänny siinä tapauksessa Service-Center-huoltopalvelumme puoleen. Huoltopalvelun osoite löytyy kohdasta "13. Takuu" sivulla 21.
- Mikäli laite on vioittunut, sitä ei missään tapauksessa saa käyttää. Silloin laite on vietävä kunnostettavaksi alan liikkeeseen. Huoltopalvelun osoite löytyy kohdasta "13. Takuu" sivulla 21.
- Jos laitteen liitäntäjohto on vioittunut **3**, se on riskien välttämiseksi annettava uusia joko valmistajan tai muun vastaavan pätevyyden omaavan henkilön tai liikkeen toimesta.
- Käyttö-/lämmitysyksikköä **1** ei koskaan saa upottaa veteen eikä myöskään puhdistaa juoksevan veden alla.
- Laitteeseen, verkkojohtoon tai pistokkeeseen ei saa koskaan tarttua kostein käsin.
- Vedä verkkojohto irti aina pistokkeesta. Älä koskaan vedä johdosta.
- Pidä huoli siitä, että verkkojohto ei taitu eikä jää puristuksiin.

- Pidä verkkojohto riittävän kaukana kuumista pinnoista (esim. keittolevyistä).
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, vedä sen pistoke irti pistorasiasta. Vain silloin laite on täysin virraton.
- Jatkojohtojen käyttöä tulisi välttää. Se on sallittua vain tietyin edellytyksin:
  – Jatkojohdon tulee soveltua laitteen virrantarpeelle.
  – Jatkojohtoa ei saa jättää roikkumaan: se ei saa aiheuttaa kompastumisvaaraa eikä jäädä lasten ulottuville.
  – Jatkojohdossa ei saa olla minkäänlaisia vaurioita.
- Samaan pistorasiaan ei saa kytkeä tämän laitteen lisäksi muita laitteita, koska virtapiiri voi silloin ylikuormittua (ei saa liittää monipistorasiaan!).
- Laitetta ei saa käyttää yhdistettynä erilliseen ajastimeen tai kaukosäätöjärjestelmään (esim. radio-ohjain).

4.4 Palontorjunta

Varoitus! Koska laite kuumenee käytössä voimakkaasti, on otettava huomioon seuraavat turvaohjeet, jotta vältetään palonvaara.

- Kun laite on käytössä, sen välittömässä läheisyydessä ei saa olla palavia esineitä tai palavaa materiaalia (esim. verhot, paperia jne.).
- Pidä vähintään 50 cm:n etäisyys muihin esineisiin, jotta ne eivät voi syttyä palamaan.
- Rasvakeittimeen saa kytkeä virran vasta sitten, kun keitin on täytetty öljyllä tai rasvalla. Muista myös, että tässä ohjeessa ilmoitettuja friteerattavien elintarvikkeiden enimmäismääriä ei saa ylittää.
- Rasvakeitin on täytettävä öljyllä tai rasvalla aina niin, että täyttötaso on friteerausaltaan **8** sisäpinnalla olevien merkkien välissä (alempi merkki = minimi, ylempi merkki = maksimi).
- Muista katsoa, että rasvakeittimessä on aina tarpeeksi öljyä tai rasvaa.
- Laitetta ei koskaan saa asettaa suoraan seinässä olevan pistorasian alle, koska laitteen kehittämä lämpö saattaa vaurioittaa muiden sähkölaitteiden osia.
- Laitetta ei saa jättää päälle ilman valvontaa. Lähes aina jonkin vian sattuessa on ensimmäinen merkki siitä voimakas palaneen haju. Silloin verkkojohto on heti vedettävä irti pistorasiasta, ja laitteen kunto on annettava tarkastaa. Huoltopalvelun osoite löytyy kohdasta "13. Takuu" sivulla 21.

4.5 Lasten turvallisuus

Varoitus! Lapset eivät useinkaan osaa arvioida riskitilanteita oikein, mikä saattaa johtaa loukkaantumisiin. Muista siksi ottaa huomioon:

- Tätä tuotetta saa käyttää vain aikuisten valvonnassa.
- Pidä aina huoli siitä, ettei laite jää lasten ulottuville.
- Varmista, että lapset eivät voi vetää laitetta johdosta alas tai kaataa sitä.
- Pidä huoli siitä, etteivät pakkausmuovit jää lasten käsiin: niihin voi tukehtua! Pakkausmuovit eivät sovellu lasten leikkeihin.

4.6 Palovammoilta suojautuminen

Varoitus! Koska laite kuumenee käytössä voimakkaasti, on otettava huomioon seuraavat turvaohjeet, jotta ei pääse syntymään palovammoja.

- Ennen kuin rasvakeitin täytetään öljyllä tai juoksevalla rasvalla, keittimen kaik-

kien osien on oltava kuivat. Kuuma rasva voi muutoin roiskua pahasti.

- Käytä mieluiten nimenomaan friteerauk-seen tarkoitettua öljyä tai rasvaa.
- Kun käytät friteerausrasvaa, sulata paloina oleva rasva ensin hitaasti tavallisessa pannussa, niin vältät rasvan roiskumisen ja sen ylikuumentumisen. Kaada sitten sulanut rasva varoen rasvakeittimeen ja kytke keitin vasta sitten päälle.
- Käytä ainoastaan öljyä tai rasvaa, joka ei vaahtoa ja soveltuu nimenomaan friteeraukseen. Tuotekohtaiset tiedot voi katsoa pakkauksesta tai etiketistä.
- Friteerauksen aikana keittimestä tulee kuumaa höyryä. Kuuma höyry voi polttaa, pysy tarpeeksi kaukana.
- Jos rasva pääsee välillä jäähtymään, se voi roiskua sitä uudelleen kuumennettaessa! Roiskumisen voi estää pistelemällä haarukalla reikiä jäähtyneeseen, jähmeään rasvaan. Varo samalla vioittamasta lämmitysyksikköä **5**.
- Laitetta ei pidä siirtää toiseen paikkaan kuumana, katkaise ensin virta, vedä verkkojohto irti ja odota, kunnes laite on jäähtynyt. Laitteen kuumia pintoja koskettaessa on muutoin olemassa palovammojen vaara.

5. Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Pese rasvakeittimen yksittäiset osat perusteellisesti.
2. Kuivaa sen jälkeen kaikki osat huolella (ks. "9. Puhdistus" sivulla 19).

6. Ennen friteerausta

1. Aseta rasvakeitin tasaiselle ja tukevalle alustalle.
2. Vedä verkkojohto ulos lokerosta **6**.

Varo! Katso, ettei verkkojohto pääse koskettamaan rasvakeittimen kuumia pintoja, mistä se voisi vioittua.

3. Paina kahvassa olevaa lukituspainiketta **16** ja ota kansi **12** 11 irti vetämällä sitä samalla hieman taaksepäin.
4. Ota friteerauskori **17** pois paikaltaan.
5. Käännä kahva ensin **19** ulos.
6. Kiinnitä sitten kahva **19** friteerauskorin **17** verkkoon.

6.1 Öljyn tai rasvan täyttö

Käytä mieluiten nimenomaan friteeraukseen tarkoitettua öljyä tai rasvaa.

Friteerausrasvan palat on hyvä sulattaa ensin pannussa tai kattilassa ja kaataa sitten sula rasva keittimeen.

Huomio: Eri rasvoja ja öljyjä ei koskaan pidä sekoittaa keskenään!

1. Täytä öljy tai sula rasva friteerausaltaan ylempään merkkiin saakka **8**, katso ensin, että rasvakeitin on tyhjä ja kuiva.

   Huomio: Jos friteerattava määrä on pieni, voi riittää myös pienempi määrä öljyä tai rasvaa. Friteerattavan ruoan on kuitenkin aina oltava kokonaan öljyn tai rasvan peitossa.

2.

3. Työnnä pistoke pistorasiaan .

6.2 Keittimessä olevan rasvan sulatus

Jos rasvakeittimeen on jäänyt rasvaa edelliseltä keittokerralta, jähmeä rasva on ensin sulatettava. Silloin on oltava varovainen, jotta rasva ei sulaessaan ala roiskua tai itse keitin pääse ylikuumenemaan.

1. Työnnä pistoke pistorasiaan.

Varo! Varo, ettet vahingoita haarukalla lämmitysyksikköä **5**.

2. Pistele haarukalla muutamia reikiä rasvaan, jotta kuumennuksen aikana syntyvä vesihöyry pääsee haihtumaan.
3. Paina kahvassa olevaa lukituspainiketta **16** ja aseta kansi **12** friteerausaltaan **8** päälle.
4. Kytke rasvakeittimeen virta ON-/OFF-kytkimellä **10**. Punainen käyttötilan merkkivalo syttyy.
5. Aseta lämpötilanvalitsin **9** 60 °C asteeseen.
6. Anna rasvan sulaa.
7. Odota, kunnes lämpötilan merkkivalo **11** syttyy ja rasva on sulanut kokonaan.

7. Friteeraus

1. Kytke rasvakeittimeen virta ON-/OFF-kytkimellä **10**.
2. Aseta kansi **12** friteerausaltaan **8** päälle.
3. Aseta lämpötilanvalitsin **9** haluttuun friteerauslämpötilaan.

   Lämpötilan merkkivalo **11** sammuu. Nyt öljy / rasva on kuumennettu vaadittuun lämpötilaan. Lämpötilan merkkivaloon **11** syttyy vihreä valo heti kun öljy / rasva on kuumentunut asetettuun lämpötilaan. Jotta öljy / rasva pysyy aina vakiolämpötilassa, termostaatti kytkee lämmityksen päälle ja pois päältä tarpeen mukaan. Sen tunnistaa siitä, että lämpötilan merkkivalo **11** syttyy ja sammuu säännöllisin välein.

Huomio: Suositamme kuumentamaan öljyä vähintään 10 – 15 minuuttia, ennen kuin friteeraus aloitetaan. Aseta tätä varten kansi **12** friteerausaltaan **8** päälle.

Huomio: Friteerauskorin **17** voi jättää keittimeen kuumennusvaiheen ajaksi.

Varoitus! Pakastetuotteita friteerattaessa on ehdottomasti muistettava vinkki 2 (katso "12. Lisävinkkejä" sivulla 20), niin vältetään rasvan roiskuminen.

Varo! Katso, ettei friteerauskori **17** tule liian täyteen. Noudata elintarvikepakkauksessa annettuja valmistajan suosittamia määriä. Friteerattavan ruoan on oltava kokonaan öljyn tai rasvan peitossa.

Friteerauskorissa **17** on merkki "MAX FOOD LEVEL" **18**, joka ilmaisee friteerattavan ruoan suurimman sallitun täyttökorkeuden.

4. Ota friteerauskori **17** pois rasvakeittimestä ja täytä se kypsennettävillä elintarvikkeilla.
5. Aseta sitten friteerauskori **17** varoen takaisin paikalleen keittimeen.
6. Paina kahvassa olevaa lukituspainiketta **16** ja aseta kansi **12** friteerausaltaan **8** päälle.

   Kannessa **12** olevasta ikkunasta **13** voi tarkkailla friteerauksen edistymistä.

7. Nosta kypsennyksen aikana friteerauskori **17** silloin tällöin pois öljystä / rasvasta ja ravista sen sisältöä kevyesti heiluttelemalla friteerauskoria edestakaisin.

7.1 Ylikuumenemissuoja

Mikäli rasvakeitin pääsee ylikuumenemaan, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä, esim. silloin, jos keittimessä ei ole lainkaan öljyä tai rasvaa tai sitä on liian vähän. Sama pätee myös silloin, jos keittimessä on ollut jähmeää rasvaa, joka kuumenee liian nopeasti.

Jos laitteen ylikuumenemisen suojakytkin on lauennut, toimi seuraavasti:

1. Anna öljyn tai rasvan jäähtyä.
2. Paina käyttöyksikön takapinnalla olevaa reset-nollauskytkintä **4**. Sen jälkeen rasvakeitin on taas käyttövalmis.

8. Friteerauksen päätteeksi

1. Paina kahvassa olevaa lukituspainiketta **16** ja ota kansi **12** 11 irti vetämällä sitä samalla hieman taaksepäin.
2. Ota ensin friteerauskori **17** varoen pois friteerausaltaasta **8** ja ravista liika öljy tai rasva pois pitämällä koria suoraan keittimen yllä.
3. Kiinnitä friteerauskori **17** friteerausaltaaseen **8** ja anna ylimääräisen öljyn / rasvan valua ruoasta. Tätä varten friteerausaltaassa **8** on koukku **7**.
4. Kaada sitten friteerattu ruoka kulhoon, siivilään tms.
5. Käännä lämpötilanvalitsin **9** alhaisimmalle teholle (vastapäivään ääriasentoon saakka).
6. Kytke rasvakeitin pois päältä ON-/OFF-kytkimellä **10**.
7. Vedä lopuksi aina pistoke irti.
8. Ota friteerauskori **17** ja käyttö-/lämmitysyksikkö **1** pois, ennen kuin tyhjennät rasvakeittimen.
9. Nosta friteerausallas **8** molemmista kahvoista **2** pois keitinrungon **3** sisältä.

Varoitus! Anna kuuman öljyn tai rasvan ehdottomasti jäähtyä kunnolla, ennen kuin tyhjennät sen keittimestä!

10. Kaada sitten öljy tai rasva pois (katso "9. Puhdistus" sivulla 19).

8.1 Öljyn ja rasvan uudelleenkäyttö

Kun friteerausöljy tai -rasva vanhenee, sen tietyt ainesosat pilaantuvat. Muista siksi ottaa huomioon:

- Kaada öljy tai vielä juokseva rasva suodattimen läpi (esim. astiapyyhkeen), niin ruokajätteet siivilöityvät pois.
- Öljy säilyy parhaiten pullossa, joka säilytettään jääkaapissa.
- Kun keitin on ensin puhdistettu, rasvan voi kaataa takaisin siihen, antaa jähmettyä ja säilyttää rasva keittimessä huoneen lämmössä.

9. Puhdistus

9.1 Laitteen puhdistus

Laite kestää käytössä pitkään, kun se puhdistetaan säännöllisesti.

Varoitus! Toimi seuraavasti sähköiskun vaaran eliminoimiseksi:

- Vedä aina pistoke irti ennen laitteen puhdistusta.
- Käyttö-/lämmitysyksikköä **1** ei missään tapauksessa saa puhdistaa juoksevan veden alla. Puhdista se pelkästään kostealla liinalla.

1. Ota kansi **12**, friteerauskori **17** ja käyttö-/lämmitysyksikkö **1** pois keittimestä.
2. Säilytä käyttö-/lämmitysyksikkö **1** varmassa ja kuivassa paikassa.
3. Nosta friteerausallas pois paikaltaan kahvoista **8** tarttuen ja kaada öljy / rasva pois.
4. Pese kansi **12**, friteerauskori **17**, friteerausallas **8** ja runko **3** kuumassa vedessä, jossa on hieman mietoa astianpesuainetta.
5. Huuhtelu lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa osat huolellisesti. Puhdistukseen ei missään tapauksessa saa käyttää syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita kuten hankausnestettä tai teräsvillaa.
6. Kansi **12**, friteerausallas **8** ja runko **3** kestävät pesun astianpesukoneessa.

   Huomio: Kestosuodatin **15** ei kestä pesua astianpesukoneessa.
7. Aseta ensin friteerausallas kahvoista **8** kannatellen ja sen jälkeen käyttö-/lämmitysyksikkö **1** ja lopuksi friteerauskori **17** paikalleen rasvakeittimeen.
8. Taita kahva **19** friteerauskorin **17** sisään.
9. Kääri verkkojohto kasaan ja työnnä se johtolokeroon **6**.

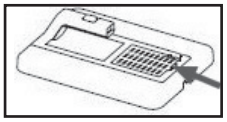
Huomio: Rasvakeitintä on helppo siirrellä ja kantaa sen sivuilla olevista kahvoista.

10. Säilytä rasvakeitin niin, ettei siihen kerääny pölyä, muista aina laittaa kansi **12** paikalleen.

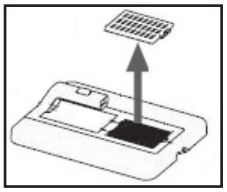
9.2 Suodattimen puhdistus

Kannessa **12** on kestosuodatin **15**, joka tulisi puhdistaa rasvakeittimen jokaisen käyttökerran jälkeen.

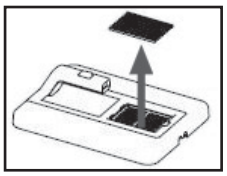
1. Avaa suodattimen kansi **14**.



2. Nosta suodattimen kansi **14** pois.



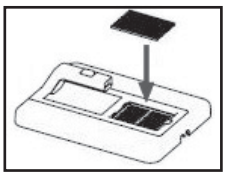
3. Poista kestosuodatin **15**.



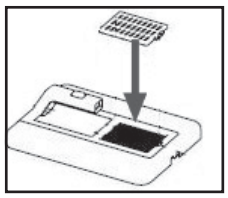
4. Puhdista kestosuodatin **15** varovasti astianpesualtaassa käyttäen hieman mietoa astianpesuainetta.

   Huomio: Kestosuodatin **15** ei kestä pesua astianpesukoneessa.

5. Kiinnitä puhdistettu kestosuodatin **15** takaisin paikalleen.



6. Kiinnitä suodattimen kansi **14** paikalleen.



10. Käytettyjen osien hävittäminen

10.1 Laite

Yliviivattu jätekontti on kaikissa EU-maissa käytetty symboli, joka merkitsee, että kyseinen tuote ei kuulu kotitalousjätteiden joukkoon vaan on hävitettävä erikseen.
Ohjeet koskevat sekä itse tuotetta että samalla symbolilla varustettuja lisätarvikkeita. Näin merkittyjä tuotteita ei saa heittää kotitalousjätteiden joukkoon, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähköisen ja elektronisen romun kierrätykseen. Kierrätys auttaa vähentämään jätteiden määrää ja suojelemaan ympäristöä.

10.2 Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääräyksiä. Saksassa on on voimassa nk. Duales System (pakkauksessa vihreä piste).

10.3 Öljy

Käytetyn friteerausöljyn tai rasvan voi kaataa takaisin alkuperäiseen muovipulloon ja sulkea sen pitävästi. Rasvan voi antaa jähmettyä ja kääriä se sitten paperiin.
Öljy- ja rasvajätteet voi heittää joko kotitalousjätteiden joukkoon tai hävittää ne muulla sallitulla tavalla.

11. Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Tehontarve:	2100 W

12. Lisävinkkejä

Vinkki 1: Näin vältät liiallisen akrylamidin muodostumisen
Akrylamidi on kemiallinen aine, jota syntyy aina kun elintarvikkeita, jotka sisältävät tärkkelystä tai tiettyä valkuaisainetta, kypsytetään yli 100 °C asteen lämpötilassa.

- Liiallista ruoan ruskistamista, korkeita lämpötiloja leivottaessa tai friteerattaessa sekä lyhytaikaista paistamista tulikuumassa pannussa on niin ollen hyvä välttää.

- Jos ruoka on päässyt palamaan, sitä ei pidä syödä lainkaan.
- Friteerattaessa lämpötila ei saisi nousta yli 170 °C asteen.
- Kypsän ruoan värin on oltava lähinnä kullankeltainen, ei ruskea tai liian tumma. Ruskistuminen voi tapahtua hyvinkin äkillisesti. Valvo ruoan kypsymistä ja ruskistumista keittimen tarkkailuikkunasta.

Vinkki 2: Näin onnistuu pakastetuotteiden friteeraus aina mainiosti

Varo!

- Pakastetuotteiden on hyvä antaa sulaa jonkin aikaa huonelämmössä, ennen kuin ne friteerataan. Poista niin paljon tuotteen pinnassa olevaa jäätä tai vettä kuin mahdollista, ennen kuin laitat ruoan rasvakeittimeen. Laske friteerattava ruoka rasvakeittimeen hitaasti ja varoen, koska pakastetuotteet saavat öljyn tai rasvan helposti ja äkillisesti poreilemaan voimakkaasti.
- Pakastetuotteet (-16 / -18° C) jäähdyttävät friteerausöljyä tai rasvaa huomattavasti, kypsyminen tapahtuu niin ollen hitaammin ja ruokaan imeytyy ehkä myös liikaa öljyä tai rasvaa. Tämän voi välttää seuraavasti:

1. Friteeraa kerralla vain pienempiä määriä.
2. Kuumenna öljyä ennen friteerausta vähintään 15 minuttia.
3. Aseta lämpötilanvalitsin **9** pakastetuotteen pakkauksessa ilmoitettuun lämpötilaan.

Vinkki 3: Näin vältetään haitallinen sivumaku

Jotkut elintarvikkeet kuten kala erittävät friteerattaessa nestettä. Tämä neste imeytyy friteerausöljyyn tai -rasvaan ja vaikuttaa siten haitallisesti friteeratun ruoan hajuun ja makuun.

Öljystä tai rasvasta saa taas neutraalin makuista, kun toimitaan seuraavasti:

1. Kuumenna öljy tai rasva 160° C asteeseen.
2. Laita kaksi ohutta leipäviipaletta tai muutama persiljanoksa rasvan joukkoon.
3. Odota, kunnes öljy tai rasva ei enää poreile.
4. Ota sitten reikäkauhalla leipäviipaleet tai persilja pois öljystä. Nyt öljy tai rasva on maultaan taas neutraalia.

13. Takuu

Myönnämme laitteelle 3 vuoden takuun, joka alkaa ostopäivästä. Laite on valmistettu ankaria laatuvaatimuksia noudattaen ja tarkastettu ennen toimitusta. Jos toimintahäiriöitä kuitenkin ilmaantuu, ota yhteyttä ensin palvelukeskukseemme. Asiakasneuvojamme auttavat sinua mielellään ja sopivat kanssasi seuraavista toimenpiteistä. Valmistaja ei vastaa vaurioista, joiden syynä on väärä liitäntä, muiden valmistajien osien käyttö, tavallinen kuluminen, voimankäyttö, itsetehdyt korjausyritykset tai epäasianmukainen käyttö.

Soita takuutapauksessa tai jos sinulla on tekniikkaa koskevia kysymyksiä puhelinpäivystykseemme:

00800/4212 4212
(maanantai – perjantai kello 9 – 17)

Innehåll

1. Viktiga anvisningar före första användningen **22**
2. De olika delarna (se utviksida) **22**
3. Beskrivning **23**
4. Säkerhetsanvisningar **23**
5. Före första användningen **26**
6. Före fritering **26**
7. Fritering **27**
8. Efter fritering **28**
9. Rengöring **28**
10. Avfallshantering **29**
11. Tekniska data **30**
12. Tips **30**
13. Garanti **31**

1. Viktiga anvisningar före första användningen

Alla som ställer upp, handhar, rengör eller avfallshanterar denna produkt ska ha läst igenom och förstått hela innehållet i bruksanvisningen.

Förvara därför denna bruksanvisning åtkomlig på en säker plats.

Om du säljer eller skänker bort denna produkt, ska även bruksanvisningen lämnas vidare så, att även nästa ägare kan använda produkten på ett säkert sätt.

2. De olika delarna (se utviksida)

1 Manöverpanel/värmeelement
2 Handtag
3 Kåpa
4 Resetknapp
5 Värmeelement
6 Sladdfack
7 Hake för att hänga fast frityrkorgen
8 Frityrinsats med handtag
9 Temperaturregulator
10 Strömställare och kontrollampa
11 Temperaturkontrollampa
12 Lock
13 Siktfönster
14 Filterlock
15 Permanentfilter
16 Handtag med spärrknapp
17 Frityrkorg
18 Markeringen "MAX FOOD LEVEL"
19 Handtag

3. Beskrivning

3.1 Avsedd användning

Fritösen SilverCrest H-3246 av ädelstål är uteslutande avsedd för tillredning av livsmedel som t ex pommes frites, grönsaker, chicken wings eller liknande. Den är inte lämplig för andra ändamål!

Använd fritösen endast inomhus och aldrig utomhus.

Denna produkt är avsedd för privat bruk och inte för yrkesmässig användning.

3.2 I leveransen ingår

- 1 ädelstålkåpa
- 1 frityrinsats med handtag
- 1 värmeelement
- 1 frityrkorg
- 1 lock med siktfönster
- 1 bruksanvisning

3.3 Funktionsbeskrivning

I ädelstålkåpan sitter elektriska värmeslingor som smälter frityrfettet och håller det på rätt temperatur.

Önskad friteringstemperatur kan ställas in med temperaturregulatorn.

3.4 Märkningar på maskinen

Bredvidstående tecken varnar för beröring av heta ytor.

4. Säkerhetsanvisningar

Denna produkt är tillverkad enligt den senaste tekniska standarden. Alla motsvarande europeiska säkerhetsdirektiv har beaktats. Det kan emellertid ändå utgå faror från dessa produkter.

Din säkerhet måste vara värd 5 minuter av din tid! Längre dröjer det inte att läsa igenom dessa säkerhetsanvisningar. Antagligen känner du redan till de flesta anvisningarna, men läs ändå igenom allt eftersom en eller annan anvisning kanske är ny för dig och därför kan skydda dig mot skador.

4.1 Terminologiförklaring

Följande tecken och begrepp återfinns i denna bruksanvisning:

Fara!
Hög risk: Att ignorera varningen kan leda till svåra personskador.

Var försiktig!
Normal risk: Att ignorera varningen kan leda till materiella skador.

OBS!
Låg risk: Punkter som måste beaktas vid hantering med produkten.

4.2 Allmänna anvisningar

- Läs igenom bruksanvisningen noggrant före användning. Den är en del av produkten och måste alltid finnas tillgänglig.
- Använd produkten endast för avsett ändamål (se "3.1 Avsedd användning" på sidan 23).
- Kontrollera att nätspänningen (se produktens typskylt) stämmer överens med nätspänningen i vägguttaget, eftersom produkten kan skadas vid fel nätspänning.
- Produkten är inte avsedd för användning av personer (och barn) med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala egenskaper, bristande erfarenhet och/eller bristande kunskaper, utom i de fall då en för säkerheten ansvarig person övervakar användningen av produkten. Man måste se till att barn inte kan leka med produkten.
- Beakta att samtliga garantianspråk upphör att gälla om icke i denna bruksanvisning rekommenderade tillbehörsdelar används eller om inte uteslutande originalreservdelar används vid reparationer. Detta gäller även för reparationer som utförs av icke kvalificerade personer. Kundtjänstadressen återfinns under "13. Garanti" på sida 31.
- Eventuella funktionstörningar under garantitiden får endast åtgärdas av vår kundtjänst. I annat fall upphör samtliga garantianspråk att gälla.
- Lämna inte produkten utan uppsikt under användningen.
- Kontrollera att sladden inte utgör snubbelrisk eller att någon kan fastna i eller trampa på den.
- Produkten får endast placeras på ett fast, jämnt, torrt och icke brännbart underlag. Se till att produkten står stadigt så, att den inte kan välta eller glida.

4.3 Skydd mot elstötar

Fara! Följande säkerhetsanvisningar skyddar dig mot elektriska stötar.

- Produkten får endast anslutas till riktigt installerade jordade uttag.
- Om produkten fallit ner på golvet eller i vatten eller utsatts för ett hårt slag, får den inte användas vidare. Kontakta i så fall vår kundtjänst. Kundtjänstadressen återfinns under "13. Garanti" på sida 31.
- Om apparaten är skadad, får apparaten inte användas. Låt endast behörig elektriker reparera apparaten. Kundtjänstadressen återfinns under "13. Garanti" på sida 31.
- Om apparatens nätkabel är skadad måste denna bytas av tillverkaren eller behörig elektriker för att undvika faror.
- Doppa aldrig manöverpanelen/värmeelementet **1** i vatten och rengör inte heller dessa delar under rinnande vatten.
- Ta aldrig tag i produkten, sladden eller nätkontakten med våta händer.
- Grip alltid i kontakten när du drar ut nätkontakten. Dra aldrig i själva sladden.
- Se till att sladden inte knäcks eller kommer i kläm.
- Håll sladden på avstånd från heta ytor (t.ex. kokplatta).
- Dra ut kontakten ur vägguttaget om produkten inte ska användas under längre tid. Endast då är produkten helt strömlös.

- Undvik att använda förlängningssladdar.
  Förlängningssladdar får endast användas under bestämda villkor:
  – Förlängningssladden måste vara godkänd för produktens strömstyrka.
  – Förlängningssladden får inte dras "löst": den får inte dras så att man kan snubbla över den och måsta vara utom räckhåll för barn.
  – Förlängningssladden får inte vara skadad.
- Inga andra produkter än denna får anslutas till vägguttaget samtidigt. Risk för överbelastning av nätet (grenuttag är förbjudet!).
- Produkten får ej drivas med en extern timer eller ett separat telekommandosystem som t ex radiouttag

4.4 Skydd mot brand

Fara! Etersom produkten arbetar vid hög temperatur, måste följande säkerhetsanvisningar följas så, att ingen brand kan uppstå.

- Inga brännbara föremål (t ex gardiner, papper m.m.) får finnas i produktens omedelbara närhet när den är igång.
- Håll ett avstånd på minst 50 cm till andra föremål så, att dessa inte kan fatta eld.
- Sätt endast igång fritösen när den är fylld med olja eller flytande fett och överskrid aldrig den angivna maxmängden för livsmedel som ska friteras samtidigt.
- Olje- eller fettnivån i fritösen måste alltid ligga mellan de båda markeringarna på frityrinsatsens **8** insida (undre markering = mininum, övre markering = maximum).
- Se till att det alltid finns tillräckligt med fett eller olja i fritösen.
- Ställ aldrig produkten direkt under ett eluttag, eftersom värmen från produkten kan orsaka skador på elinstallationen.
- Låt aldrig produkten vara igång utan tillsyn. En intensiv luktutveckling är nästan alltid tecken på en defekt. Dra i så fall genast ut nätkontakten och lämna in produkten för kontroll. Kundtjänstadressen återfinns under "13. Garanti" på sida 31.

4.5 För barnens säkerhet

Fara! Barn kan inte förutse ev. olyckor eller skador. OBS!

- Denna produkt får endast användas under uppsikt av vuxen person.
- Se alltid till att produkten är utom räckhåll för barn.
- Se alltid till att barnen inte kan dra ner eller välta produkten med sladden.
- Förpackningsfolie kan vara en dödsfälla för barn. Förpackningsfolier är inga leksaker.

4.6 Skydd mot skåll- och brännskador

Fara! Eftersom fritösen arbetar med hög temperatur, måste följande säkerhetsföreskrifter beaktas för att undvika bränn- och skållskador.

- Fritösens alla delar måste vara helt torra innan du fyller på olja eller fett i den. Det uppvärmda fettet kan annars stänka för mycket.
- Använd helst frityrolja eller flytande frityrfett.
- För att undvika fettstänk och överhettning vid användning av fast frityrfett bör du först smälta fettblocken

långsamt i en vanlig stekpanna. Häll sedan försiktigt det smälta fettet i fritösen och sätt först därefter igång den.
- Använd endast olja eller fett som inte skummar och som är lämpliga för fritering. Denna information står på förpackningen eller etiketten.
- Under friteringen frisätts het ånga. Håll därför tillräckligt avstånd till ångan.
- Om fettet är för kallt, kan det stänka vid återsmältning! Undvik detta genom att med en gaffel sticka några hål i det stelnade fettet. Skada därvid inte värmeelementet **5**.
- Om du vill transportera apparaten när den är varm måste du först stänga av den, dra ut nätkontakten och vänta tills apparaten har svalnat. Annars kan du bränna dig på den heta ytan.

5. Före första användningen

1. Rengör fritösens enskilda delar noggrant.
2. Torka därefter av delarna noggrant (se "9. Rengöring" på sida 28).

6. Före fritering

1. Ställ fritösen på en plan och stadig yta.
2. Dra ut sladden ur sladdfacket **6**.

Var försiktig! Se till att sladden inte kommer i kontakt med fritösens heta delar så, att den inte kan ta skada.

3. Tryck på spärrknappen på handtaget **16** och lyft av locket **12**, genom att skjuta det något bakåt.
4. Ta ut frityrkorgen **17**.
5. Fäll ut **19** handtaget.
6. Fäst handtaget **19** på frityrkorgens nät **17**.

6.1 Fyll på olja eller fett

Använd helst frityrolja eller flytande frityrfett. Smält fast frityrfett i en stekpanna eller gryta innan du häller det i fritösen.

OBS! Blanda aldrig olika fett- eller oljesorter!

1. Fyll på olja eller smält fett upp till frityrinsatsens **8** övre markering i den torra och tomma fritösen.

OBS! Om endast en mindre mängd ska friteras, kan också något mindre olja eller fett räcka till. Respektive livsmedel måste emellertid alltid vara helt täckt.

2. Stick in kontakten i uttaget.

6.2 Smält föreliggande fett

Om det fortfarande finns kvar stelnat fett i fritösen efter en tidigare fritering, måste detta smältas i fritösen. Därvid måste du vara mycket försiktig så, att det smältande fettet inte börjar stänka eller fritösen överhettas.

1. Stick in kontakten i uttaget.

Var försiktig! Se till att du inte skadar värmeelementet **5** med gaffeln.

2. Stick med en gaffel några hål i fettet så, att eventuell vattenånga kan träda ut bättre.
3. Tryck på spärrknappen på handtaget **16** och sätt locket **12** på frityrinsatsen **8**.
4. Starta fritösen med strömställaren **10**. Den röda driftkontrollampan lyser.

5. Ställ in temperaturregulatorn **9** på 60 °C.
6. Låt fettet smälta.
7. Vänta tills temperaturkontrollampan **11** tänds resp tills fettet smält helt.

7. Fritering

1. Starta fritösen med strömställaren **10**.
2. Sätt locket **12** på frityrinsatsen **8**.
3. Ställ in temperaturregulatorn **9** på önskad friteringstemperatur.

   Rätt friteringstemperatur framgår av resp livsmedelsförpackning.

   Temperaturkontrollampan **11** slocknar. Oljan eller fettet värms nu upp till önskad temperatur. Temperaturkontrollampan **11** lyser grönt när oljan eller fettet uppnått den inställda temperaturen. För att hålla oljan eller fettet på den inställda temperaturen, kopplar termostaten automatiskt till och från värmen. Detta ser du på att temperaturkontrollampan **11** tänds och slocknar regelbundet.

OBS! Vi rekommenderar att oljan värms upp minst 10-15 minuter innan du börjar fritera. Sätt på locket **12** på frityrinsatsen **8**.

OBS! Du kan låta frityrkorgen **17** vara kvar i fritösen under uppvärmningen.

Fara! Beakta tips nr 2 (se "12. Tips" på sidan 30) vid djupfrysta livsmedel för att undvika fettstänk.

Var försiktig! Fyll inte frityrkorgen **17** för mycket. Följ anvisningarna på livsmedelsförpackning rörande optimal mängd. Respektive livsmedel måste vara helt täckt av olja resp fett. Frityrkorgen **17** är försedd med markeringen "MAX FOOD LEVEL" **18**, som anger max tillåten höjd för livsmedel i frityrkorgen.

4. Ta ut frityrkorgen **17** ur fritösen och lägg i de livsmedel som ska friteras.
5. Sätt därefter åter frityrkorgen **17** försiktigt i fritösen.
6. Tryck på spärrknappen på handtaget **16** och sätt locket **12** på frityrinsatsen **8**.

   Genom siktfönstret **13** i locket **12** kan du hela tiden iaktta friteringen.
7. Lyft under fritering regelbundet ut frityrkorgen **17** ur oljan eller fettet och skaka innehållet försiktigt genom att rycka frityrkorgen fram och tillbaka.

7.1 Överhettningsskydd

Vid överhettning stängs fritösen automatiskt av, t ex när det finns för lite eller ingen olja eller fett i fritösen. Detta kan även hända om det finns hårdnat fett kvar i fritösen som smälts för fort.

Gå tillväga på följande sätt om värmeskyddsbrytaren stängt av produkten.

1. Låt oljan eller fettet svalna.
2. Tryck på resetknappen **4** på manöverpanelens baksida. Nu är fritösen åter driftberedd.

8. Efter fritering

1. Tryck på spärrknappen på handtaget **16** och lyft av locket **12**, genom att skjuta det något bakåt.
2. Ta försiktigt ut frityrkorgen **17** ur fityrinsatsen **8** och skaka av överflödig olja eller fett över fritösen.
3. Låt oljan/fettet på livsmedlet droppa av genom att hänga frityrkorgen **17** i frityrinsatsen **8**. För detta ändamål är frityrinsatsen **8** försedd med en hake **7**.
4. Häll frityrprodukten i en skål, sil eller liknande.
5. Vrid temperaturregulatorn **9** till det lägsta läget (moturs till anslaget).
6. Starta fritösen med strömställaren **10**.
7. Dra ut nätkontakten efter varje användning.
8. Ta ut frityrkorgen **17** och manöverpanelen/värmeelementet **1**, för att tömma fritösen.
9. Ta ut frityrinsatsen **8** ur kåpan **3** i de därför avsedda handtagen **2**.

Fara! För att undvika brännskador: Låt alltid den varma oljan eller det varma fettet svalna innan du tömmer fritösen!

10. Häll ut oljan eller fettet (se "9. Rengöring" på sidan 28).

8.1 Återanvändning av olja eller fett

Frityrolja och frityrfett åldras och utvecklar därvid hälsovådliga ämnen. OBS!

- Häll oljan resp det ännu flytande fettet genom att filter (t ex en kökshandduk) för att filtrera ut eventuella matrester.
- Förvara helst oljan i en flaska i kylskåpet.
- Fett kan hällas tillbaka i den rengjorda fritösen där det kan hårdna och tillsammans med fritösen förvaras vid rumstemperatur.

9. Rengöring

9.1 Apparatrengöring

Rengör produkten regelbundet så att användningstiden förlängs.

Fara! Undvik risk för elstötar genom att:

- Dra ut nätkontakten före varje rengöring.
- Manöverpanelen/värmeelementet **1** får under inga omständigheter rengöras under rinnande vatten. Rengör endast med en fuktig lapp.

1. Ta av locket **12**, frityrkorgen **17** och manöverpanelen/värmeelementet **1**.
2. Förvara manöverpanelen/värmelementet **1** på en säker och torr plats.
3. Lyft ut frityrinsatsen i handtagen **8** och hantera oljan eller fettet på föreskrivet sätt
4. Rengör locket **12**, frityrkorgen **17**, frityrinsatsen **8** och kåpan **3** med varmt vatten och ett milt diskmedel.
5. Skölj därefter med rent vatten och torka av delarna noggrant. Frätande eller skrapande rengöringsmedel/-material

som skurmedel eller stålull får ej användas.

6. Locket **12**, frityrinsatsen **8** och kåpan **3** kan rengöras i diskmaskinen.

   OBS! Permanentfiltret **15** är inte diskmaskintåligt.

7. Sätt först in frityrinsatsen med handtagen **8**, därefter manöverpanelen/värmelementet **1** och sedan frityrkorgen **17** i fritösen.
8. Fäll in handtaget **19** i frityrkorgen **17**.
9. Rulla upp sladden och lägg den i sladdfacket **6**.

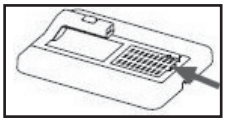
OBS! Fritösen kan utan problem transporteras med handtagen på sidan.

10. Förvara fritösen dammfritt genom att alltid sätta på locket **12**.

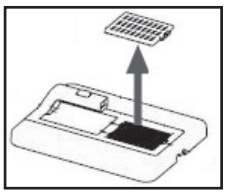
9.2 Filterrengöring

I locket **12** sitter ett permanentfilter **15**, som bör rengöras efter varje användning av fritösen.

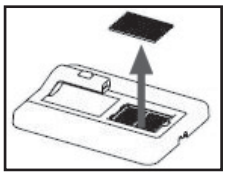
1. Öppna filterlocket **14**.



2. Lyft av filterlocket **14**.



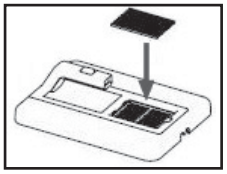
3. Ta ut permanentfiltret **15**.



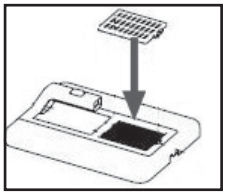
4. Rengör permanentfiltret **15** försiktigt i diskhon med lite milt diskmedel.

   OBS! Permanentfiltret **15** är inte diskmaskintåligt.

5. Sätt i det rengjorda permanentfiltret **15** igen.



6. Sätt på filterlocket 14 igen.



10. Avfallshantering

10.1 Produkt

Symbolen med den överkorsade soptunnan på hjul betyder att denna måste lämnas in för separat avfallshantering.

Detta gäller för produkten och alla tillbehör som markerats med denna symbol. Markerade produkter får inte hanteras som normalt hushållsavfall, utan måste lämnas in på en återvinningsstation för elektriska och elektroniska apparater. Återvinning hjälper till att reducera förbrukningen av råvaror och att avlasta miljön.

10.2 Förpackning

Följ gällande miljöskyddsföreskrifter vid förpackningens avfallshantering. Avfallshantering i Tyskland sker via insamlingen Dual System (Gröna punkten).

10.3 Olja

Häll tillbaka använd olja eller fett i originalplastflaskorna och förslut dessa väl. Låt fast fett först stelna och linda därefter in det i papper.
Hantera olje- eller fettrester enligt gällande avfallsbestämmelser.

11. Tekniska data

Märkspänning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Effekt:	2100 W

12. Tips

Tips 1: Så här undviker du för stor akrylamidbildning
Akrylamid är ett kemiskt ämne som alltid uppstår när livsmedel som innehåller stärkelse eller en viss äggvitekomponent uppvärms över 100 °C.

- Avstå så vitt möjligt från starkt brunstekta livsmedel och höga temperaturer vid bakning och fritering.
- Förbrända livsmedel bör överhuvudtaget ej förtäras.
- Undvik temperaturer på över 170 °C vid fritering.
- Se till att frityrprodukten färg inte är mörkare än "guldbrun". Den bruna färgen kan uppstå mycket snabbt. Använd siktfönstret för att kontrollera hur brun frityrprodukten är.

Tips 2: Så här lyckas alltid fritering av djupfrysta livsmedel perfekt
Var försiktig!

- Låt helst djupfrysta livsmedel töa upp vid rumstemperatur innan de friteras. Avlägsna så mycket is och vatten som möjligt innan livsmedlet läggs i fritösen. Lägg livsmedlet så långsamt och försiktigt som möjligt i fritösen, eftersom djupfrysta livsmedel kan få oljan eller fettet att sprudla plötsligt och häftigt.
- Djupdrysta livsmedel (-16 till -18° C) kyler av oljan eller fettet avsevärt, friteras därför långsammare och suger eventuellt upp för mycket olja eller fett. Detta kan undvikas på följande sätt:

1. Fritera ej större mängder samtidigt.
2. Värm upp oljan under minst 15 minuter före fritering.
3. Ställ temperaturregulatorn **9** på den på livsmedlets förpackning angivna temperaturen.

Tips 3: Så här blir du av med oönskad bismak
Vissa livsmedel som t ex fisk avger vätska vid fritering. Den samlas i oljan eller fettet och påverkar frityrproduktens lukt eller smak.
Gå tillväga på följande sätt för att avlägsna oönskad lukt eller smak från oljan eller fettet.

1. Värm upp oljan eller fettet till 160° C.
2. Lägg två tunna brödskivor eller lite persilja i fritösen.
3. Vänta tills oljan eller fettet inte sprudlar längre.
4. Avlägsna brödet resp persiljan med en skumslev. Oljan eller fettet har nu åter neutral smak.

13. Garanti

Din produkt har 3 års garanti fr.o.m. köpdatum. Produkten är tillverkad under stränga kvalitetskrav och har kontrollerats före leveransen. Om det ändå skulle uppträda funktionsfel, ring då först till vårt servicecenter. Våra kundrådgivare hjälper dig gäma och bestämmer det fortsatta tillvägagångsättet tillsammens med dig. Vid felaktig anslutning, användning av delar från andra tillverkare, normalt slitage, användande av våld, egna reparationsförsök eller användning upphör garantin att gälla.
För garantihandläggningen och vid tekniska frågor, var god vänd dig till vår servicehotline:

00800/4212 4212

Indhold

1. Vigtige anvisninger før første ibrugtagning **32**
2. Delenes betegnelse (se foldudsiden) **32**
3. Beskrivelse af apparatet **33**
4. Sikkerhedsanvisninger **33**
5. Før første ibrugtagning **36**
6. Før frituresteg ning **36**
7. Frituresteg ning **37**
8. Efter frituresteg ning **38**
9. Rengøring **39**
10. Bortskaffelse **40**
11. Tekniske data **40**
12. Diverse tips **40**
13. Garanti **41**

1. Vigtige anvisninger før første ibrugtagning

Alle personer, der opstiller, betjener, rengør eller bortskaffer dette apparat, skal have læst og forstået hele indholdet i brugsanvisningen.

Derfor skal brugsanvisningen opbevares, så den altid er tilgængelig.

Hvis du en gang skulle sælge apparatet eller forære det væk, skal du give denne brugsanvisning med, så den næste ejer kan bruge apparatet sikkert.

2. Delenes betegnelse (se foldudsiden)

1 Betjenings-/varmeelement
2 Greb
3 Kabinet
4 Reset-knap
5 Varmeelement
6 Ledningsrum
7 Krog til ophængning af friturekurven
8 Friturekar med greb
9 Termostat
10 Tænd/sluk-kontakt og driftskontrollampe
11 Temperaturkontrollampe
12 Låg
13 Vindue
14 Filterlåg
15 Permanentfilter
16 Greb med oplåsningstast
17 Friturekurv
18 Markering "MAX FOOD LEVEL"
19 Greb

3. Beskrivelse af apparatet

3.1 Anvendelsesformål

Den rustfrie friturегryde SilverCrest H-3246 er udelukkende beregnet til tilberedning af mad som pommes frites, grøntsager, chicken wings eller lignende. Den er ikke egnet til andre formål!

Benyt kun friturегryden inde i huset og aldrig udendørs.

Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssig brug.

3.2 Leveringsomfang

- 1 kabinet i rustfrit stål
- 1 friturekar med greb
- 1 varmeelement
- 1 friturekurv
- 1 låg med vindue
- 1 brugsanvisning

3.3 Funktionsbeskrivelse

Kabinettet af rustfrit stål indeholder elektriske varmeslanger, som smelter friturefedtet og holder det på den rette temperatur.

På termostaten kan du indstille den ønskede frituretemperatur.

3.4 Symboler på apparatet

Symbolet ved siden af advarer mod at berøre varme flader.

4. Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er konstrueret og fremstillet iht. den nyeste teknik. Alle tilsvarende europæiske sikkerhedsdirektiver opfyldes. Alligevel kan der udgå farer fra sådanne apparater.

Du bør ofre 5 minutter på din egen sikkerhed! Længere varer det ikke at gennemlæse vores sikkerhedsanvisninger. Sandsynligvis kender du allerede de fleste anvisninger, men læs dem alligevel igennem, da nogle anvisninger alligevel kan være ny for dig og beskytte dig mod skader.

4.1 Forklaring af begreberne

Du finder følgende signalbegreber i denne brugsanvisning:

Advarsel!
Høj risiko: Manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

Forsigtig!
Middel risiko: Manglende overholdelse af advarslen kan forårsage en materiel skade.

Henvisning:
Lav risiko: Ting, som bør overholdes ved brug af apparatet.

4.2 Generelle anvisninger

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem inden brug. Den er en del af apparatet og skal altid stå til rådighed.
- Benyt kun apparatet til det beskrevne anvendelsesformål (se „3.1 Anvendelsesformål" på side 33).
- Kontroller, at den nødvendige netspænding (se typeskiltet på apparatet) svarer til din netspænding, da en forkert netspænding kan beskadige apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive benyttet af personer (inklusiv børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller åndelige evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, medmindre der føres opsyn med dem af den person, som er ansvarlig for deres sikkerhed, eller denne har instrueret dem i, hvordan apparatet skal bruges. Børn skal altid være under opsyn, for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Vær opmærksom på, at ethvert krav om garanti og ansvar bortfalder, hvis der bruges tilbehør, som ikke anbefales i brugsanvisningen, eller hvis der ved reparation ikke udelukkende bruges originale reservedele. Det gælder også, hvis reparationerne udføres af ikke kvalificerede personer. Serviceadressen finder du under „13. Garanti" på side 41.
- Ved eventuelle fejl må apparatet i garantiperioden kun repareres af vores servicecenter. Ellers bortfalder ethvert garantikrav.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn under drift.
- Sørg for, at man ikke kan snuble over ledningen, og at ingen sidder fast i den eller kan træde på den.
- Apparatet må kun opstilles på en solid, plan, tør og ikke brændbar undergrund for at forhindre, at det vælter eller glider.

4.3 Beskyttelse mod elektrisk stød

Advarsel! Efterfølgende sikkerhedsanvisninger skal beskytte dig mod elektrisk stød.

- Frituregryden må kun tilsluttes en korrekt installeret stikkontakt.
- Hvis apparatet er faldet på gulvet, har fået et kraftigt stød eller er faldet ned i vand, må du ikke tage den i brug igen. I så fald skal du kontakte vores servicecenter. Serviceadressen finder du under „13. Garanti" på side 41.
- Hvis apparatet er beskadiget, må den under ingen omstændigheder bruges. Lad i så fald apparatet reparere af kvalificerede fagfolk. Serviceadressen finder du under „13. Garanti" på side 41.
- Hvis denne apparater netledning **3** bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Betjenings-/varmeelementet **1** må ikke dyppes i vand eller rengøres under rindende vand.
- Tag aldrig fat i apparatet, netledningen eller stikket med fugtige hænder.
- Træk altid netledningen ud ved stikket. Træk aldrig i selve ledningen.
- Sørg for, at netledningen ikke bliver knækket eller klemt.
- Hold netledningen væk fra varme overflader (f.eks. komfuret).
- Træk stikket ud af stikkontakten, hvis lampen ikke skal bruges i længere tid. Kun da er apparatet helt strømfrit.

- Undgå brugen af forlængerledninger. Dette er kun tilladt under visse forudsætninger:
  – Forlængerledningen skal være egnet til ventilatorens strømstyrke.
  – Forlængerledningen må ikke være trukket "løst": Man må ikke kunne snuble over den, og børn må ikke kunne få fat i den.
  – Forlængerledningen må under ingen omstændigheder være beskadiget.
- Der må ikke tilsluttes andre apparater end dette til stikkontakten, da strømnettet ellers kan blive overbelastet (det er ikke tilladt at bruge multistikdåser!).
- Maskinen må ikke anvendes med en timer eller et separat fjernstyringssystem, som f.eks. en fjernbetjent stikkontakt.

4.4 Beskyttelse mod brandfare

Advarsel! Da apparatet arbejder med høje temperaturer, skal du overholde de følgende sikkerhedshenvisninger, så der ikke kan opstå brand.

- Ved brug af apparatet må der ikke være brændbare genstande (f.eks. gardiner, papir osv.) i umiddelbar nærhed af det.
- Hold en afstand på mindst 50 cm til andre genstande, så disse ikke kan antændes.
- Tænd kun friturегryden, hvis der er olie eller flydende fedt i gryden, og overskrid under ingen omstændigheder de maksimale mængder for madvarer, der skal friturestegeS på én gang; de er angivet i brugsanvisningen.
- Mængden af olie eller fedt i den rustfrie stålfrituregryde skal altid ligge mellem de to markeringer på den indvendige side af friturekarret **8** (nederste markering = mininum, øverste markering = maksimum).
- Sørg for, at der altid er tilstrækkelig meget fedt eller olie i friturегryden.
- Apparatet må ikke placeres lige under en stikkontakt, idet den varme, som opstår, kan medføre beskadigelse af elinstallationen.
- Apparatet må ikke være tændt uden opsyn. Skader indikeres næsten altid ved en kraftig lugt. I så fald skal du straks trække stikket ud, og få apparatet undersøgt. Serviceadressen finder du under „13. Garanti" på side 41.

4.5 Af hensyn til dit barns sikkerhed

Advarsel! Børn kan ofte ikke vurdere farer rigtigt og derfor pådrage sig kvæstelser. Overhold derfor følgende:

- Produktet må kun bruges under voksnes opsyn.
- Sørg for, at produktet altid er uden for børns rækkevidde.
- Sørg for, at børn aldrig kan trække apparatet ned ved hjælp af ledningen eller vælte det.
- Sørg for, at emballagefolien ikke bliver en dødelig fælde for børn. Emballagefolie er ikke legetøj.

4.6 Beskyttelse mod skoldning og forbrænding

Advarsel! Da apparatet arbejder med høje temperaturer, skal du overholde følgende sikkerhedsanvisninger, så du undgår at blive forbrændt eller skoldet.

- Alle dele skal være helt tørre, inden du fylder olie eller flydende fedt i friturегryden. Ellers kan det opvarmede fedt sprøjte kraftigt.
- Brug helst fritureolie eller flydende friturefedt.

- Ved brug af fast friturefedt skal fedtblokkene først smeltes langsomt i en pande for at undgå fedtsprøjt og overophedning. Hæld herefter det smeltede fedt forsigtigt ned i friturегryden, inden du tænder for den.
- Brug kun olie eller fedt, som ikke skummer og er beregnet til friturestegning. Disse oplysninger fremgår af emballagen eller etiketten.
- Ved friturestegning frigøres varm damp. Hold tilstrækkelig afstand til dampen.
- Hvis fedtet er for koldt, kan det sprøjte, når det smeltes på ny! Undgå dette ved at stikke huller i det stivnede fedt med en gaffel. Undgå at beskadige varmeelementet **5**.
- Hvis du ønsker at flytte det varme apparat, skal du slukke det, trække stikket ud og vente, indtil apparatet er afkølet. Ellers kan du brænde dig på den varme overflade.

5. Før første ibrugtagning

1. Rengør de enkelte dele af den rustfrie friturегryde grundigt.
2. Tør derefter de enkelte dele grundigt (se „9. Rengøring" på side 39).

6. Før friturestegning

1. Stil den rustfrie stålfriturегryde på en plan og stabil overflade.
2. Træk netledningen ud af ledningsrummet **6**.

Forsigtig! Kontroller, at netledningen ikke kommer i berøring med de varme dele fra den rustfrie stålfriturегryde, så den ikke bliver beskadiget.

3. Tryk på oplåsningstasten på grebet **16** og løft låget **12** af ved at skubbe det lidt tilbage.
4. Tag friturekurven **17** ud.
5. Klap grebet **19** ud.
6. Fastgør grebet **19** på friturekurvens **17** fletværk.

6.1 Påfyldning af olie eller fedt

Brug enten flydende fritureolie eller fast friturefedt.

Fast friturefedt skal smeltes i en pande eller en gryde, inden det kommes i friturегryden.

Henvisning: Bland aldrig forskellige fedt- eller olietyper!

1. Fyld olie eller smeltet fedt på op til den øverste markering i friturekarret **8** i den tørre og tomme rustfrie stålfriturегryde.

   Henvisning: Hvis du kun vil friturestege en meget lille mængde mad, kan det også være nok med mindre olie eller fedt. Men frituremaden skal altid være dækket helt.
2. Stik stikket i stikkontakten.

6.2 Smeltning af forhåndenværende fedt

Hvis der er fedt i friturегryden fra en tidligere friturestegning, som allerede er stivnet, skal dette smeltes i friturегryden. Herved skal du være meget forsigtig, så det smeltende fedt ikke begynder at sprøjte eller overopvarmer friturегryden.

1. Stik stikket i stikkontakten.

Forsigtig! Pas på, ikke at beskadige varmeelementet **5** med gaflen.

2. Stik et par huller i fedtet med en gaffel, så den vanddamp, som opstår, bedre kan komme ud.
3. Tryk på oplåsningstasten på grebet **16** og sæt låget **12** på friturekarret **8**.
4. Tænd for den rustfrie stålfriturегryde med tænd-/sluk-kontakt **10**. Den røde driftskontrollampe lyser.
5. Stil termostaten **9** på 60 °C.
6. Lad fedtet smelte.
7. Vent, til temperaturkontrollampen **11** lyser, eller til fedtet er smeltet fuldstændigt.

7. Friturestegning

1. Tænd for den rustfrie stålfriturегryde med tænd-/sluk-kontakt **10**.
2. Sæt låget **12** på friturekarret **8**.
3. Stil termostaten **9** på den ønskede friturestegnings-temperatur.

   Du kan se den rigtige friturestegnings-temperatur på pakken fra det, som skal frituresteges.

   Temperaturkontrollampen **11** går ud. Nu opvarmes olien eller fedtet til den ønskede temperatur. Temperaturkontrol-lampen **11** lyser grønt, så snart olien eller fedtet har nået den indstillede tem-peratur. Termostaten tænder og slukker automatisk for varmen for at holde olien eller fedtet på den rette temperatur. Dette kan ses ved, at temperaturkontrollampen **11** regelmæssigt tændes og går ud.

Henvisning: Vi anbefaler at lade olien opvarme i mindst 10 til 15 minutter, inden man begynder at friturestege. Sæt hertil låget **12** på fritureindsatsen **8**.

Henvisning: Du kan lade friturekurven **17** blive i friturегryden under opvarmningen.

Advarsel! Hvis du vil friturekoge dybfrossede madvarer, skal du ubetinget overholde tip 2 (se „12. Diverse tips“ på side 40) for at undgå fedtstænk.

Forsigtig! Fyld ikke friturekurven **17** for meget. Overhold under alle omstændigheder anvisningerne om den optimale mængde fra producenten af de madvarer, der skal frituresteges. Madvarerne skal være helt dækket til af olie eller fedt.

I friturekurven **17** finder du en markering "MAX FOOD LEVEL" **18**, som angiver, op til hvilken maksimal højde frituremaden må fyldes.

4. Tag friturekurven **17** ud af den rustfrie stålfriturегryde og læg de madvarer, som skal frituresteges, i.
5. Sæt friturekurven **17** forsigtigt ned i den rustfrie stålfriturегryde igen.
6. Tryk på oplåsningstasten på grebet **16** og sæt låget **12** på friturekarret **8**.

   Via vinduet **13** i låget **12** kan du hele tiden holde øje med friturestegningen.

7. Tag af og til under friturestegningen friturekurven **17** ud af olien eller fedtet og ryst forsigtigt indholdet ved at bevæge friturekurven frem og tilbage med små ryk.

7.1 Overophedningsbeskyttelse

Ved overophedning slukker den rustfrie stålfrituregryde automatisk, f.eks. hvis der ikke er eller ikke er nok olie eller fedt i den rustfrie stålfrituregryde. Det kan også ske, hvis der befinder sig stivnet fedt i friturегryden, som smeltes for hurtigt.
Skulle varmebeskyttelseskontakten slukke for apparatet, skal du gøre som følger:

1. Lad olien eller fedtet afkøle.
2. Tryk på Reset-kontakten **4** på bagsiden af betjeningselementet. Nu er den rustfrie stålfrituregryde igen parat til at friturestege.

8. Efter friturestegning

1. Tryk på oplåsningstasten på grebet **16** og løft låget **12** af ved at skubbe det lidt tilbage.
2. Tag forsigtigt friturегryden **17** ud af friturekarret **8** og ryst overskydende olie eller fedt af over friturегryden.
3. Lad den friturestegte mad dryppe af ved at hænge friturekurven **17** op i filterindsatsen **8**. Til dette formål har fritureindsatsen **8** en krog **7**.
4. Ryst de friturestegte madvarer i en skål, sigte eller lignende.
5. Drej termostaten **9** til laveste trin (mod uret indtil stoppet).
6. Sluk for den rustfrie stålfrituregryde med tænd-/sluk-kontakt **10**.
7. Inden enhver brug skal stikket trækkes ud af stikkontakten.
8. Tag friturегryden **17** og betjenings-/varmeelementet **1** ud for at tømme friturегryden.
9. Tag friturekarret **8** ud af kabinettet **3** ved de dertil beregnede greb **2**.

Advarsel! For at du ikke skal blive skoldet, skal du ubetinget lade den varme olie eller fedtet afkøle godt, inden det hældes væk!

10. Hæld olien eller fedtet af (se „9. Rengøring“ på side 39).

8.1 Genbrug af olie eller fedt

Fritureolie og friturefedt ældes og udvikler derved usunde stoffer. Overhold derfor følgende:

- Hæld olien eller det endnu flydende fedt gennem et filter (f.eks. et viskestykke) for at filtrere madrester fra.
- Olie opbevares bedst i en olieflaske i køleskabet.
- Fedt kan hældes tilbage i den rengjorte friturегryde. Lad det stivne og opbevar det sammen med friturегryden ved stuetemperatur.

RP46891-Fritteuse LB3 Seite 39 Montag, 11. Januar 2010 1:35 13

9. Rengøring

9.1 Rengøring af apparatet

For at du kan have glæde af dit massagesæde i lang tid, bør du regelmæssigt rengøre det.

Advarsel!For at undgå faren for elektrisk stød:

- Træk stikket ud før hver rengøring.
- Betjenings-/varmeelementet **1** må under ingen omstændigheder rengøres under rindende vand. Rengør det kun med en fugtig klud.

1. Tag låg **12**, frituregryde **17** og betjenings-/varmeelementet **1** ud.
2. Opbevar betjenings-/varmeelementet **1** et sikkert og tørt sted.
3. Tag friturekarret op ved grebene **8** og bortskaf olien eller fedtet.
4. Rengør låg **12**, frituregryde **17**, friturekar **8** og kabinet **3** med lidt mildt opvaskemiddel i varmt vand.
5. Skyl med rent vand, og tør delene grundigt. Brug under ingen omstændigheder ætsende eller skurende rengøringsmidler/-materialer som f.eks. skuremiddel eller ståluld.
6. Låg **12**, friturekar **8** og kabinet **3** kan vaskes i opvaskemaskinen.

   Henvisning: Permanentfiltret **15** tåler ikke at komme i opvaskemaskinen.
7. Sæt først friturekarret med grebene **8** ned i frituregryden og herefter betjenings-/varmeelementet **1** og friturekurven **17**.
8. Klap grebet **19** ned i friturekurven **17**.
9. Rul netledningen op, og læg den ind i ledningsrummet **6**.

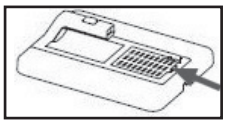
Henvisning: Frituregryden kan uden problemer transporteres ved grebene i siden.

10. Opbevar frituregryden støvfrit ved altid at sætte låget **12** på.

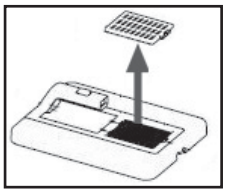
9.2 Rengøring af filtret

I låget **12** befinder der sig et permanentfilter **15**, som skal rengøres efter enhver brug af frituregryden.

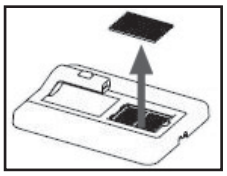
1. Åbn filterlåget **14**.



2. Løft filterlåget **14** af.

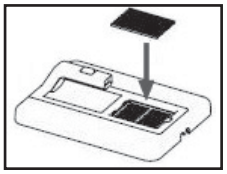


3. Tag permanentfiltret **15** ud.

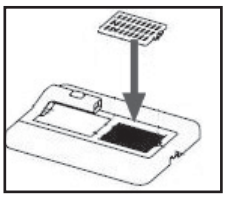


4. Rengør permanentfiltret **15** forsigtigt i køkkenvasken med lidt mildt opvaskemiddel.

   Henvisning: Permanentfiltret **15** tåler ikke at komme i opvaskemaskinen.
5. Indsæt det rengjorte permanentfilter **15** igen.



6. Sæt filterlåget **14** på igen.



10. Bortskaffelse

10.1 Apparat

Symbolet med skraldespanden på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling.
Dette gælder både for produktet og alle tilbehørsdele, som er markeret med dette symbol. Markerede produkter må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres til et indsamlingssted for recycling af elektriske og elektroniske apparater. Recycling hjælper med til at reducere forbruget af råstoffer og til at aflaste miljøet.

10.2 Emballage

Ved bortskaffelse af emballagen skal du være opmærksom på de gældende miljøforskrifter. I Tyskland skal emballagen bortskaffes over en indsamling fra det duale system (Grüner Punkt).

10.3 Olie

Bortskaf den brugte olie eller det brugte fedt ved at hælde det tilbage i den originale flaske og lukke den godt. Lad først fast fedt stivne og pak det så ind i papir.
Bortskaf olie- eller fedtrester med husholdningsaffaldet eller i henhold til de nationale bestemmelser.

11. Tekniske data

Nominel spænding:	220 - 240 volt ~ 50 Hz
Strømforbrug:	2100 watt

12. Diverse tips

Tip 1: Sådan undgås for stor dannelse af akrylamid
Akrylamid er et kemisk stof, som altid opstår, når levnedsmidler, som indeholder stivelse eller et bestemt æggehvidestof, tilberedes ved temperaturer over 100 °C.

- Undgå helst for stærk bruning, høje temperaturer ved bagning og friturekogning, eller for stærk stegning.
- Brændte levnedsmidler bør du slet ikke spise.

- Ved frituresteg bør du undgå temperaturer over 170 °C.
- Sørg for, at de friterede madvarers farve snarere er "guldgylden" end brun eller mørk. Brunfarvningen kan under visse omstændigheder hurtigt udvikle sig. Brug inspektionsvinduet for at iagttage, hvor brune de friterede madvarer er.

Tip 2: Sådan bliver dybfrosset frituremad altid perfekt

Forsigtig!

- Man skal helst lade dybfrostvarer optø til stuetemperatur inden frituresteg. Fjern så meget is og vand som muligt, inden du kommer frituremaden i frituregryden. Kom frituremaden så langsomt og forsigtigt i frituregryden, da dybfrostmad kan få den varme olie eller fedtet til at bruse pludseligt og kraftigt.
- Dybfrosset frituremad (-16 til -18° C) afkøler olien eller fedtet betydeligt, steger derfor langsommere og optager eventuelt for meget olie eller fedt. Det kan undgås på følgende måde:

1. Undlad at friturestege store mængder ad gangen.
2. Opvarm olien i mindst 15 minutter inden friturestegningen.
3. Stil termostaten **9** på den temperatur, som er angivet på frituremadens emballage.

Tip 3: Sådan slipper du for uønsket bismag

Nogle levnedsmidler afgiver væske ved friturestegningen, f.eks. fisk. Den samler sig i fritureolien eller -fedtet og påvirker således frituremadens lugt og smag negativt.

For igen at opnå, at olien eller fedtet smager neutralt, skal du gøre følgende:

1. Opvarm olien eller fedtet til 160° C.
2. Kom to tynde skiver brød eller nogle kvaste persille i den rustfrie stålfrituregryde.
3. Vent, til olien eller fedtet ikke længere bruser.
4. Fjern brød eller persille med en hulske. Nu har olien eller fedtet igen en neutral smag.

13. Garanti

Vi giver en 3 års garanti for det købte apparat, som begynder med købsdagen. Fremstillingen og leveringen af vore apparater er underkastet en streng kvalitetskontrol. Defekter, som opstår på grund af ukorrekt tilslutning, brug af dele fra andre producenter, normal slitage, egne indgreb og reparationer eller uhensigtsmæssig anvendelse af apparatet, dækkes ikke af denne garanti.

For afvikling af garantisager og besvarelse af tekniske spørsmål bedes henvendelse rettet til vores servicehotline:

00800/4212 4212
(mandag - fredag
fra kl. 09:00 til 17:00)

Περιεχόμενα

Σημαντικές υποδείξεις πριν από την πρώτη χρήση 1
Ονομασία των εξαρτημάτων (βλέπε πτυσσόμενη σελίδα) 1
Περιγραφή συσκευής 1
Υποδείξεις ασφάλειας 1
Πριν από την πρώτη χρήση 1
Πριν το φριτάρισμα 1
Φριτάρισμα 1
Μετά το φριτάρισμα 1
Καθαρισμός 1
Απόσυρση 1
Τεχνικά δεδομένα 1
Διάφορες συμβουλές 1
Εγγύηση 1

1. Σημαντικές υποδείξεις πριν από την πρώτη χρήση

Κάθε άτομο, το οποίο τοποθετεί, χειρίζεται, καθαρίζει ή αποσύρει αυτή τη συσκευή, πρέπει να διαβάσει και να κατανοήσει πλήρως το συνολικό περιεχόμενο αυτών των Οδηγιών χειρισμού.

Συνεπώς θα πρέπει να διαφυλάξετε καλά αυτές τις Οδηγίες χειρισμού, ώστε να τις έχετε ανά πάσα στιγμή διαθέσιμες.

Εάν πουλήσετε ή δωρίσετε κάποια ημέρα τη συσκευή σας, παρακαλούμε να παραδώσετε μαζί και αυτές τις Οδηγίες χειρισμού, ώστε και ο επόμενος κάτοχος να είναι σε θέση να χρησιμοποιεί με ασφάλεια τη συσκευή.

2. Ονομασία των εξαρτημάτων **(βλέπε πτυσσόμενη σελίδα)**

1 Στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης
2 Λαβές μεταφοράς
3 Περίβλημα
4 Διακόπτης Reset
5 Θερμαντικό στοιχείο
6 Θήκη καλωδίου
7 Γάντζος για ανάρτηση του καλαθιού φριταρίσματος
8 Ένθετο φριταρίσματος με χειρολαβές
9 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
10 Διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης και λαμπάκι ελέγχου λειτουργίας
11 Λαμπάκι ελέγχου θερμοκρασίας
12 Καπάκι
13 Διαφανές παράθυρο
14 Καπάκι φίλτρου
15 Φίλτρο διαρκείας
16 Λαβή με πλήκτρο απασφάλισης
17 Καλάθι φριταρίσματος
18 Σήμανση "MAX FOOD LEVEL“
19 Λαβή

3. Περιγραφή συσκευής

3.1 Προβλεπόμενη χρήση

Η φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα SilverCrest H-3246 έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά και μόνο για την παρασκευή τροφίμων όπως πατάτες τηγανητές, λαχανικά, Chicken Wings ή παρόμοια τρόφιμα. Δεν είναι κατάλληλη για άλλους σκοπούς χρήσης!

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά την ανοξείδωτη φριτέζα μέσα στο νοικοκυριό σας και ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική χρήση.

3.2 Περιεχόμενα συσκευασίας

- 1 Περίβλημα ανοξείδωτου χάλυβα
- 1 Ένθετο φριταρίσματος με χειρολαβές
- 1 Θερμαντικό στοιχείο
- 1 Καλάθι φριταρίσματος
- 1 Καπάκι με διαφανές παράθυρο
- 1 Οδηγίες χειρισμού

3.3 Περιγραφή λειτουργίας

Στο περίβλημα από ανοξείδωτο χάλυβα υπάρχουν ηλεκτρικά θερμαντικά σπειρώματα, τα οποία λιώνουν το λίπος φριταρίσματος και το διατηρούν σε θερμοκρασία.

Στο ρυθμιστή θερμοκρασίας μπορεί να ρυθμίζεται η επιθυμητή θερμοκρασία φριταρίσματος.

3.4 Σημάνσεις στη συσκευή

Το παρακείμενο σύμβολο προειδοποιεί ότι πρόκειται για καυτές επιφάνειες.

4. Υποδείξεις ασφάλειας

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με την τελευταία τεχνολογία. Τηρούνται όλες οι σχετικές ευρωπαϊκές Οδηγίες ασφάλειας. Παρόλα αυτά όμως ενδέχεται να προκληθούν επίσης κίνδυνοι από συσκευές τέτοιου είδους.

Θα πρέπει να διαθέσετε 5 λεπτά για την ασφάλειά σας! Διότι δεν διαρκεί περισσότερο να διαβάσετε τις υποδείξεις ασφάλειας που αναφέρουμε. Ενδεχομένως να γνωρίζετε τις περισσότερες υποδείξεις, αλλά παρόλα αυτά σας παρακαλούμε να τις διαβάσετε, διότι κάποιες από τις υποδείξεις θα σας είναι νέες και ενδέχεται να σας προφυλάξουν από κάποιες βλάβες.

4.1 Επεξήγηση όρων

Σε αυτές τις Οδηγίες χειρισμού θα βρείτε τους ακόλουθους όρους σήματα:

Προειδοποίηση!
Μεγάλος κίνδυνος: Η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

Προσοχή!
Μέτριος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης ενδέχεται να προκαλέσει υλική βλάβη.

Υπόδειξη:
Μικρός κίνδυνος: Θέματα, σχετικά με το χειρισμό της συσκευής που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

4.2 Γενικές υποδείξεις

- Πριν από τη χρήση παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις Οδηγίες χειρισμού. Οι οδηγίες αυτές αποτελούν συστατικό μέρος της συσκευής και πρέπει να είναι διαθέσιμες ανά πάσα στιγμή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον περιγραφόμενο σκοπό προορισμού (βλέπε « Προβλεπόμενη χρήση» σε σελίδα 1).
- Ελέγξτε αν η απαραίτητη τάση δικτύου (βλέπε πινακίδα τύπου στη συσκευή) συμφωνεί με την τάση δικτύου, διότι σε περίπτωση εσφαλμένης τάσης δικτύου ίσως προκληθούν βλάβες στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή πνευματικές δυνατότητες ή με ελλιπή εμπειρία ή/και περιορισμένες γνώσεις, εκτός και αν αρμόδιο για την ασφάλειά τους άτομο επιβλέπει ή ενημερώνει σχετικά με το πώς πρέπει να χρησιμοποιείται η συσκευή. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη, για να διασφαλιστεί το γεγονός ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Έχετε υπόψη σας ότι κάθε αξίωση σχετικά με παροχή εγγύησης και ανάληψη ευθύνης διαγράφεται, εάν χρησιμοποιηθούν ανταλλακτικά, τα οποία δεν προτείνονται στις παρούσες Οδηγίες χειρισμού ή εάν δεν χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά κατά την εκτέλεση εργασιών επισκευής. Αυτό ισχύει επίσης και για επισκευές, οι οποίες εκτελούνται από ανειδίκευτο προσωπικό. Τη διεύθυνση για το Σέρβις θα την βρείτε στο εδάφιο « Εγγύηση» στη σελίδα 1.
- Σε περίπτωση ενδεχομένων δυσλειτουργιών κατά τη διάρκεια του χρόνου εγγυοδοσίας η επιδιόρθωση της συσκευής επιτρέπεται να γίνει μόνο από το δικό μας Κέντρο Σέρβις. Διαφορετικά διαγράφεται κάθε αξίωση παροχής εγγύησης.
- Δεν επιτρέπεται να αφήσετε ποτέ ανεπίβλεπτη τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
- Προσέχετε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην γίνει ποτέ παγίδα για παραπάτημα ή μπέρδεμα για άτομα, τα οποία δεν επιτρέπεται ούτε να το πατήσουν.
- Η συσκευή επιτρέπεται να τοποθετείται πάνω σε επίπεδη, σταθερή, στεγνή και όχι εύφλεκτη επιφάνεια, προς αποφυγή ανατροπής ή ολίσθησης.
- Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 50 cm ως προς άλλα αντικείμενα, έτσι ώστε να μην κινδυνεύουν από τη φωτιά.

4.3 Προστασία από ηλεκτροπληξία

Προειδοποίηση! Οι ακόλουθες υποδείξεις ασφάλειας έχουν ως στόχο να σας προστατέψουν από ενδεχόμενη ηλεκτροπληξία.

- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο δάπεδο ή χτυπηθεί σκληρά, ή πέσει μέσα σε νερό, δεν επιτρέπεται πλέον η χρήση της. Στην περίπτωση αυτή απευθυνθείτε στο Κέντρο Σέρβις της εταιρίας μας. Τη διεύθυνση για το Σέρβις θα την βρείτε στο εδάφιο « Εγγύηση» στη σελίδα 1.
- Εάν η συσκευή έχει βλάβη, δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, θα πρέπει να αναθέσετε την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό. Τη διεύθυνση

για το Σέρβις θα την βρείτε στο εδάφιο « Εγγύηση» στη σελίδα 1.

- Εάν έχει βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας σύνδεσης αυτής της συσκευής, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από ανάλογα εξειδικευμένο προσωπικό, προς αποφυγή κινδύνων.
- Ποτέ μη βυθίζετε το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης **1** σε νερό και μην καθαρίζετε τα εξαρτήματα αυτά κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ποτέ μην πιάνετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα με υγρά χέρια.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή πάντα τραβώντας το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας. Δεν επιτρέπεται να τραβάτε ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
- Προσέχετε ώστε να μην προκληθεί ποτέ σπάσιμο ή σύνθλιψη του καλωδίου τροφοδοσίας.
- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από υπέρθερμες επιφάνειες (π.χ. εστίες ηλεκτρικής κουζίνας).
- Οταν δεν χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα τη συσκευή, φροντίστε να αποσυνδέετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα. Μόνο σε αυτή την περίπτωση η συσκευή είναι εντελώς αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Θα πρέπει να αποφεύγετε τη χρήση καλωδίων επέκτασης. Η χρήση τους επιτρέπεται μόνο με συγκεκριμένες προϋποθέσεις:
  – Το καλώδιο επιμήκυνσης πρέπει να είναι κατάλληλο για την ένταση ρεύματος της συσκευής.
  – Το καλώδιο επιμήκυνσης δεν επιτρέπεται να εγκαθίσταται ”αιωρούμενα”: δεν επιτρέπεται να αποτελέσει παγίδα παραπατήματος ούτε να πέσει σε χέρια παιδιών.
  – Το καλώδιο επιμήκυνσης δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να έχει υποστεί φθορά.
- Δεν επιτρέπεται να συνδεθούν άλλες συσκευές στην ηλεκτρική πρίζα εκτός από αυτή τη συσκευή, διότι διαφορετικά ενδέχεται να προκληθεί υπερφόρτωση του ηλεκτρικού δικτύου (απαγορεύεται η χρήση πολύπριζου!).
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ούτε με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού, όπως για παράδειγμα με ασύρματη πρίζα.

4.4 Προστασία από κίνδυνο πυρκαγιάς

Προειδοποίηση! Επειδή η συσκευή λειτουργεί με υψηλές θερμοκρασίες, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφάλειας προς αποφυγή πρόκλησης πυρκαγιάς.

- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουρτίνες, χαρτιά κ.λπ.) στο άμεσο περιβάλλον της συσκευής.
- Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 50 cm ως προς άλλα αντικείμενα, έτσι ώστε να μην κινδυνεύουν από τη φωτιά.
- Ενεργοποιείτε την φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα μόνο εφόσον υπάρχει λάδι ή υγρό λίπος μέσα σε αυτή και μην υπερβαίνετε σε καμία περίπτωση τις μέγιστες ποσότητες, οι οποίες αναφέρονται σε αυτές τις Οδηγίες χειρισμού, σχετικά με τα τρόφιμα που πρόκειται να τηγανίσετε.
- Η στάθμη πλήρωσης της φριτέζας ανοξείδωτου χάλυβα με λάδι ή λίπος πρέπει να είναι πάντα μεταξύ των δύο σημάνσεων του ενθέτου φριταρίσματος **8** (κάτω σήμανση = ελάχιστο, πάνω σήμανση = μέγιστο).
- Προσέχετε ώστε να υπάρχει πάντα αρκετό λάδι ή λίπος μέσα στη φριτέζα.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί ποτέ ακριβώς κάτω από ηλεκτρική πρίζα τοίχου, διότι η

παραγωγή θερμότητας ενδέχεται να προκαλέσει βλάβες στην ηλεκτρική εγκατάσταση.

- Δεν επιτρέπεται να αφήσετε ποτέ ανεπίβλεπτη τη συσκευή σε λειτουργία. Οι βλάβες επισημαίνονται πάντα μέσω δημιουργίας έντονης οσμής. Στην περίπτωση αυτή αποσυνδέετε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να την ελέγξει εξειδικευμένο προσωπικό. Τη διεύθυνση για το Σέρβις θα την βρείτε στο εδάφιο « Εγγύηση» στη σελίδα 1.

4.5 Για την ασφάλεια του παιδιού σας

Προειδοποίηση! Συχνά τα παιδιά δεν μπορούν να εκτιμήσουν σωστά τους κινδύνους και συνεπώς μπορεί να τραυματιστούν. Συνεπώς προσέξτε:

- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων.
- Προσέξτε ιδιαίτερα ώστε η συσκευή να βρίσκεται πάντα μακριά από την εμβέλεια παιδιών.
- Προσέχετε ώστε να μην είναι εφικτό σε παιδιά να τραβήξουν ή να ρίξουν τη συσκευή από το καλώδιο.
- Προσέχετε ώστε το πλαστικό φύλλο συσκευασίας να μην αποτελέσει ποτέ θανατηφόρα παγίδα για παιδιά. Οι πλαστικές μεμβράνες συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια.

4.6 Προστασία από ζεματίσματα και εγκαύματα

Προειδοποίηση! Επειδή η συσκευή λειτουργεί με υψηλές θερμοκρασίες, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφάλειας, ώστε να μην καείτε και προς αποφυγή εγκαυμάτων.

- Όλα τα εξαρτήματα πρέπει να είναι τελείως στεγνά προτού βάλετε λάδι ή υγρό λίπος μέσα στη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα. Διαφορετικά το καυτό λίπος μπορεί να πιτσιλίζει δυνατά.
- Χρησιμοποιείτε καλύτερα λάδι φριταρίσματος ή υγρό λίπος φριταρίσματος.
- Εάν χρησιμοποιείτε στερεό λίπος φριταρίσματος, θα πρέπει να το λιώνετε πρώτα αργά σε κανονικό τηγάνι προς αποφυγή πιτσιλίσματος και υπερθέρμανσης. Κατόπιν χύνετε το λιωμένο λίπος προσεκτικά μέσα στην ανοξείδωτη φριτέζα και μετά ενεργοποιείτε τη φριτέζα.
- Επιτρέπεται να χρησιμοποιείτε μόνο λάδια, τα οποία δεν αφρίζουν και είναι κατάλληλα για φριτάρισμα. Αυτή η πληροφορία προκύπτει από τη συσκευασία ή από την ετικέτα.
- Κατά τη διάρκεια φριταρίσματος δημιουργείται καυτός ατμός. Διατηρείτε αρκετή απόσταση από τον ατμό.
- Σε περίπτωση που το λίπος είναι πολύ κρύο, τότε κατά το εκ νέου λιώσιμο ενδέχεται να προκληθούν πάλι πιτσιλίσματα! Αποφεύγετε κάτι τέτοιο, τρυπώντας με πιρούνι μερικές φορές το λίπος που έχει στερεοποιηθεί πάλι. Κατά την ενέργεια αυτή προσέχετε να μην προκαλέσετε βλάβη στο θερμαντικό στοιχείο **5**.
- Εάν θέλετε να μεταφέρετε την υπέρθερμη συσκευή, απενεργοποιήστε την, αποσυνδέστε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα και περιμένετε έως ότου κρυώσει καλά η συσκευή. Διαφορετικά ενδέχεται να πάθετε εγκαύματα από τις καυτές επιφάνειες.

5. Πριν από την πρώτη χρήση

1. Καθαρίστε σχολαστικά τα μεμονωμένα εξαρτήματα της φριτέζας ανοξείδωτου χάλυβα.
2. Κατόπιν στεγνώστε προσεκτικά τα μεμονωμένα εξαρτήματα (βλέπε « Καθαρισμός» στη σελίδα 1).

6. Πριν το φριτάρισμα

1. Τοποθετήστε τη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
2. Τραβήξτε το καλώδιο τροφοδοσίας από τη θήκη καλωδίου **6**.

Προσοχή! Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με τα καυτά εξαρτήματα της φριτέζας ανοξείδωτου χάλυβα, για να μην υποστεί φθορές.

3. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης στη λαβή **16** και σηκώστε το καπάκι **12**, σπρώχνοντάς το λίγο προς τα πίσω.
4. Αφαιρέστε το καλάθι φριταρίσματος **17**.
5. Ανοίξτε τη λαβή **19**.
6. Στερεώστε τη λαβή **19** στο πλέγμα του καλαθιού φριταρίσματος **17**.

6.1 Πλήρωση λαδιού ή λίπους

Χρησιμοποιείτε καλύτερα υγρό λάδι φριταρίσματος ή στερεό λίπος φριταρίσματος.

Το στερεό λίπος φριταρίσματος θα πρέπει να το λιώνετε πρώτα σε τηγάνι ή κατσαρόλα και μετά να το βάζετε στη φριτέζα.

Υπόδειξη: Μην αναμιγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού!

1. Βάζετε λάδι ή λιωμένο λίπος έως την επάνω σήμανση του ενθέτου φριτέζας **8** μέσα στη στεγνή και άδεια φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα.

   Υπόδειξη: Όταν πρόκειται για φριτάρισμα μόνο πολύ μικρών ποσοτήτων, επαρκεί επίσης λιγότερο λάδι ή λίπος. Το υλικό φριταρίσματος πρέπει να καλύπτεται πάντα πλήρως.
2. Συνδέστε το βύσμα στην ηλεκτρική πρίζα .

6.2 Λιώσιμο διαθέσιμου λίπους

Εάν υπάρχει στη φριτέζα παγωμένο λίπος από προηγούμενη διαδικασία φριταρίσματος, πρέπει να το λιώσετε μέσα στη φριτέζα. Κατά το λιώσιμο θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα, ώστε να μην αρχίσει το λιωμένο λίπος να πιτσιλίζει ούτε να υπερθερμανθεί η φριτέζα.

1. Συνδέστε το βύσμα στην ηλεκτρική πρίζα .

Προσοχή! Προσέχετε να μην προκαλέσετε βλάβη με το πιρούνι στο θερμαντικό στοιχείο **5**.

2. Τρυπήστε με πιρούνι μερικές τρύπες στο λίπος, ώστε να είναι εφικτή η καλύτερη διαφυγή υδρατμών.
3. Πιέζετε το πλήκτρο απασφάλισης στη λαβή **16** και τοποθετείτε το καπάκι **12** στο ένθετο φριταρίσματος **8**.
4. Ενεργοποιήστε τη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα με το διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **10**. Το κόκκινο λαμπάκι ελέγχου λειτουργίας ανάβει.
5. Ρυθμίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **9** σε 60 °C.
6. Αφήστε το λίπος να λιώσει.
7. Περιμένετε έως το ότου ανάψει το λαμπάκι ελέγχου θερμοκρασίας **11** ή έως ότου λειώσει πλήρως το λίπος.

7. Φριτάρισμα

1. Ενεργοποιήστε τη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα με το διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **10**.
2. Τοποθετείτε το καπάκι **12** στο ένθετο φριταρίσματος **8**.
3. Ρυθμίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **9** στην επιθυμητή θερμοκρασία φριταρίσματος.

   Τη σωστή θερμοκρασία φριταρίσματος θα την βρείτε στη συσκευασία του τροφίμου.

   Το λαμπάκι ελέγχου θερμοκρασίας **11** σβήνει. Το λάδι ή το λίπος θερμαίνεται τώρα στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το λαμπάκι ελέγχου θερμοκρασίας **11** ανάβει πράσινο, μόλις το λάδι ή το λίπος σημειώσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Για να διατηρηθεί το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία, ο θερμοστάτης ανάβει και σβήνει αυτόματα τη θέρμανση. Αυτό το αναγνωρίζετε από το γεγονός ότι το λαμπάκι ελέγχου θερμοκρασίας **11** ανάβει και σβήνει τακτικά.

Υπόδειξη: Σας συνιστούμε να προθερμαίνετε το λάδι τουλάχιστον 10 έως 15 λεπτά και μετά να αρχίζετε με το φριτάρισμα. Προς το σκοπό αυτό τοποθετήστε το καπάκι 12 στο ένθετο φριταρίσματος **8**.

Υπόδειξη: Το καλάθι φριταρίσματος **17** μπορείτε να το αφήνετε μέσα στη φριτέζα κατά την προθέρμανση.

Προειδοποίηση! Όταν πρόκειται για κατεψυγμένα τρόφιμα προσέχετε οπωσδήποτε τη συμβουλή 2 (βλέπε « Διάφορες συμβουλές» σε σελίδα 1), προς αποφυγή πιτσιλίσματος λίπους.

Προσοχή! Μην παραγεμίζετε το καλάθι φριταρίσματος **17**. Τηρείτε οπωσδήποτε τα στοιχεία του κατασκευαστή του τροφίμου σχετικά με την ιδανική ποσότητα. Το τρόφιμο πρέπει να καλύπτεται πλήρως από το λάδι ή το λίπος.

Στο καλάθι φριταρίσματος **17** θα βρείτε μία σήμανση "MAX FOOD LEVEL“ **18**, η οποία καθορίζει την ανώτερη μέγιστη επιτρεπτή στάθμη υλικού φριταρίσματος.

4. Βγάζετε το καλάθι φριταρίσματος **17** από τη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα και βάζετε μέσα τα τρόφιμα.
5. Τοποθετείτε προσεκτικά το καλάθι φριταρίσματος **17** πάλι μέσα στη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα.
6. Πιέζετε το πλήκτρο απασφάλισης στη λαβή **16** και τοποθετείτε το καπάκι **12** στο ένθετο φριταρίσματος **8**.

   Μέσα από το διαφανές παράθυρο **13** στο καπάκι **12** μπορείτε να παρακολουθείτε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία φριταρίσματος.
7. Κατά τη διάρκεια φριταρίσματος βγάζετε κάπου κάπου το καλάθι φριταρίσματος **17** από το λάδι ή το λίπος και κουνάτε προσεκτικά το περιεχόμενο, κινώντας απότομα το καλάθι φριταρίσματος πέρα δώθε.

7.1 Προστασία υπερθέρμανσης

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης η φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα απενεργοποιείται αυτόματα, π.χ. εάν δεν υπάρχει αρκετό λάδι ή λίπος μέσα στη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα. Αυτό μπορεί να συμβεί επίσης εάν στη φριτέζα υπάρχει παγωμένο λίπος, το οποίο λιώνει πολύ γρήγορα.

Σε περίπτωση που ο διακόπτης προστασίας υπερθέρμανσης απενεργοποιήσει τη συσκευή, κάνετε τα εξής:

1. Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει.
2. Πατήστε το διακόπτη Reset **4** στην πίσω πλευρά του στοιχείου χειρισμού. Η φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα είναι τώρα πάλι σε ετοιμότητα.

8. Μετά το φριτάρισμα

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης στη λαβή **16** και σηκώστε το καπάκι **12**, σπρώχνοντάς το λίγο προς τα πίσω.
2. Βγάλτε το καλάθι φριταρίσματος **17** προσεκτικά από το ένθετο φριταρίσματος **8** και κουνήστε ώστε να αποστάξει το πλεονάζον λάδι ή λίπος πάνω από τη φριτέζα.
3. 3. Αφήστε το υλικό φριταρίσματος να αποστάξει, αναρτώντας το καλάθι φριταρίσματος **17** στο ένθετο φριταρίσματος **8**. Για το σκοπό αυτό το ένθετο φριταρίσματος **8** διαθέτει έναν γάντζο **7**.
4. Αδειάστε το τηγανητό σε πιατέλα, σουρωτήρι κ.λπ.
5. Στρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **9** στη χαμηλότερη βαθμίδα (αριστερόστροφα μέχρι το σημείο αναστολής).
6. Απενεργοποιήστε τη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα με το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **10**.
7. Αποσυνδέετε μετά από κάθε χρήση το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
8. Βγάζετε το καλάθι φριταρίσματος **17** και το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης **1**, για να αδειάσετε τη φριτέζα.
9. Βγάζετε το ένθετο φριταρίσματος **8** από το περίβλημα **3** πιάνοντας από τις προβλεπόμενες χειρολαβές **2**.

   Προειδοποίηση! Προς αποφυγή εγκαυμάτων αφήνετε οπωσδήποτε να κρυώσει καλά το λάδι ή το λίπος και μετά το χύνετε!
10. Χύνετε το λάδι ή το λίπος (βλέπε « Καθαρισμός» σε σελίδα 1).

8.1 Εκ νέου χρήση λαδιού ή λίπους

Τα λάδια και τα λίπη φριταρίσματος παλιώνουν και δημιουργούν έτσι ανθυγιεινές ουσίες. Συνεπώς προσέχετε:

- Χύνετε το λάδι ή το ακόμα υγρό λίπος μέσα από φίλτρο (π.χ. πανάκι κουζίνας), για να φιλτράρετε υπολείμματα φαγητών.
- Διατηρείτε το λάδι καλύτερα σε φιάλη λαδιού μέσα στο ψυγείο.
- Το καθαρό λίπος μπορείτε να το επιστρέψετε στην καθαρισμένη φριτέζα, το αφήνετε να παγώσει και το διατηρείτε μαζί με τη φριτέζα σε θερμοκρασία δωματίου.

9. Καθαρισμός

9.1 Καθαρισμός συσκευής

Για να χαρείτε πολλά χρόνια τη συσκευή σας, θα πρέπει να την καθαρίζετε τακτικά.

Προειδοποίηση! Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας:

- Αποσυνδέετε πριν από κάθε καθαρισμό το βύσμα.
- Το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης **1** δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό. Το καθαρίζετε μόνο με ένα νωπό πανί.

1. Αφαιρείτε το καπάκι **12**, το καλάθι φριταρίσματος **17** και το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης **1**.
2. Διατηρείτε το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης **1** σε ασφαλή και στεγνό χώρο.
3. Αφαιρείτε το ένθετο φριταρίσματος με τις χειρολαβές **8** και απορρίπτετε το λάδι ή το λίπος.

4. Καθαρίζετε το καπάκι **12**, το καλάθι φριταρίσματος **17**, το ένθετο φριταρίσματος **8** και το περίβλημα **3** με λίγο ήπιο απορρυπαντικό σε ζεστό νερό.
5. Κατόπιν ξεπλένετε με καθαρό νερό και στεγνώνετε προσεκτικά. Για το καθάρισμα δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση καυστικών απορρυπαντικών ή απορρυπαντικών που τρίβουν ούτε σύρματος.
6. Το καπάκι **12**, το ένθετο φριταρίσματος **8** και το περίβλημα **3** μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

   Υπόδειξη: Το φίλτρο διαρκείας **15** δεν επιτρέπεται να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων.
7. Τοποθετείτε πρώτα το ένθετο φριταρίσματος με τις χειρολαβές **8**, κατόπιν το στοιχείο χειρισμού/ θέρμανσης **1** και μετά το καλάθι φριταρίσματος **17** μέσα στη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα.
8. Διπλώνετε τη λαβή **19** μέσα στο καλάθι φριταρίσματος **17**.
9. Τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας και το βάζετε μέσα στη θήκη καλωδίου **6**.

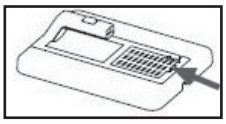
Υπόδειξη: Τη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα μπορείτε να την μεταφέρετε εύκολα κρατώντας την από τις πλευρικές χειρολαβές.

10. Διαφυλάγετε τη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα πάντα σκεπασμένη με το κάλυμμα **12** για να μην σκονίζεται.

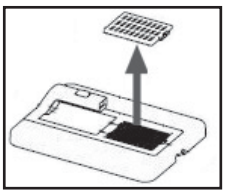
9.2 Καθαρισμός φίλτρου

Στο καπάκι **12** υπάρχει φίλτρο διαρκείας **15**, το οποίο θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση της φριτέζας.

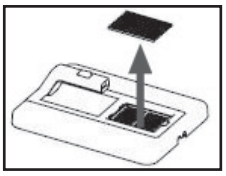
1. Ανοίξτε το καπάκι φίλτρου **14**.



2. Ανασηκώστε το καπάκι φίλτρου **14**.

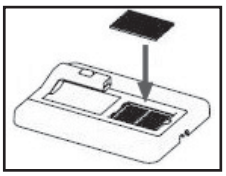


3. Αφαιρέστε το φίλτρο διαρκείας **15**.

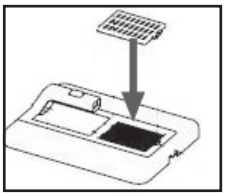


4. Καθαρίστε το φίλτρο διαρκείας **15** προσεκτικά στο νεροχύτη με λίγο ήπιο απορρυπαντικό.

   Υπόδειξη: Το φίλτρο διαρκείας **15** δεν επιτρέπεται να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων.
5. Τοποθετήστε πάλι το φίλτρο διαρκείας **15**.



6. Τοποθετήστε πάλι το καπάκι φίλτρου **14**.



10. Απόσυρση

10.1 Συσκευή

Το σύμβολο του διαγραμμένου δοχείου απορριμμάτων με ρόδες δηλώνει ότι το προϊόν στην Ευρωπαϊκή Ενωση πρέπει να αποσυρθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων.

Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισημασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση υποστηρίζει τη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και ανακουφίζει το περιβάλλον.

10.2 Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας. Στη Γερμανία, η απόσυρση της συσκευασίας πρέπει να πραγματοποιείται μέσω τους συστήματος Dualen (Gróner Punkt (Πράσινο Σημάδι)).

10.3 Λάδι

Απορρίπτετε το χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος, αφού το χύσετε πάλι μέσα στη γνήσια πλαστική φιάλη και την κλείσετε καλά. Το στερεό λίπος το αφήνετε πρώτα να παγώσει και μετά το διπλώνετε σε χαρτί.

Απορρίπτετε τα υπολείμματα λαδιού ή λίπους στον κάδο για υπόλοιπα απορρίμματα ή σύμφωνα με τις εκάστοτε εθνικές προδιαγραφές.

11. Τεχνικά δεδομένα

Ονομαστική τάση:	220 - 240 Volt ~ 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος:	2100 Watt

12. Διάφορες συμβουλές

Συμβουλή 1: Ετσι αποφεύγετε την υπερβολική δημιουργία ακρυλαμιδίου

Το ακρυλαμίδιο είναι μία χημική ουσία, η οποία δημιουργείται όταν παρασκευάζονται τρόφιμα που περιέχουν άμυλο ή ένα συγκεκριμένο στοιχείο πρωτεΐνης σε θερμοκρασίες πάνω από 100 °C.

- Θα πρέπει να αποφεύγετε όσο γίνεται ισχυρό κάψιμο, υψηλές θερμοκρασίες κατά το ψήσιμο ή φριτάρισμα και ισχυρό τσιγάρισμα.
- Καμένα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να καταναλώνονται σε καμία περίπτωση.
- Κατά το φριτάρισμα θα πρέπει να αποφεύγετε θερμοκρασίες πάνω από 170 °C.
- Προσέχετε ώστε το χρώμα του τηγανητού να είναι καλύτερα “χρυσαφί“ και όχι καφέ ή σκούρο. Το κάψιμο μπορεί να σημειωθεί πολύ γρήγορα. Χρησιμοποιείτε το διαφανές παράθυρο για να παρακολουθείτε το βαθμό καστάνωσης του τηγανητού.

Συμβουλή 2: Ετσι επιτυγχάνεται πάντα το τέλειο φριτάρισμα κατεψυγμένων

Προσοχή!

- Κατά προτίμηση αφήνετε τα κατεψυγμένα να αποψυχθούν σε θερμοκρασία δωματίου πριν από το φριτάρισμα. Απομακρύνετε όσο γίνεται περισσότερο νερό ή πάγο πριν βάλετε το τρόφιμο μέσα στη φριτέζα. Βάζετε το τρόφιμο μέσα στη φριτέζα όσο γίνεται πιο αργά και προσεκτικά, διότι τα κατεψυγμένα ενδέχεται να προκαλέσουν ξαφνικό και ισχυρό ανάβλυσμα στο καυτό λάδι ή λίπος.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα (-16 έως -18° C) ψύχουν σημαντικά το λάδι ή το λίπος, και συνεπώς ψήνονται αργότερα και ενδεχομένως απορροφούν πολύ λάδι ή λίπος. Αυτό μπορείτε να το αποφύγετε ως εξής:

1. Μην κάνετε ταυτόχρονο φριτάρισμα μεγάλων ποσοτήτων.
2. Πριν από το φριτάρισμα θερμαίνετε το λάδι τουλάχιστον 15 λεπτά.
3. Ρυθμίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **9** στη θερμοκρασία που αναφέρεται στη συσκευασία του τροφίμου.

Συμβουλή 3: Ετσι αποφεύγετε ανεπιθύμητες γεύσεις

Μερικά τρόφιμα όπως τα ψάρια απολύουν υγρά κατά το φριτάρισμα. Συγκεντρώνονται στο λάδι ή στο λίπος φριταρίσματος και επηρεάζουν έτσι την οσμή και τη γεύση του τροφίμου.

Για να έχετε πάλι λάδι ή λίπος χωρίς οσμές, τηρείτε τα εξής:

1. Θερμαίνετε το λάδι ή το λίπος σε 160° C.
2. Βάζετε μέσα στη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλαράκια μαϊντανό.
3. Περιμένετε έως ότου σταματήσει να αναβλύζει το λάδι ή το λίπος.
4. Απομακρύνετε το ψωμί ή το μαϊντανό με τρυπητή κουτάλα. Τώρα το λάδι ή το λίπος έχει ουδέτερη γεύση.

13. Εγγύηση

Η εγγύηση για τη συσκευή σας ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε βάσει αυστηρών προδιαγραφών ποιότητας και ελέγχθηκε πριν την παράδοση. Εάν παρ΄όλα αυτά εμφανισθούν ελαττώματα στη λειτουργία, παρα-καλούμε πρώτα να τηλεφωνήσετε στο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών. Οι συνεργάτες μας θα σας βοηθήσουν ευχαρίστως και θα συμφωνήσουν μαζί σας την διαδικασία που πρέπει να ακολουθηθεί. Σε περίπτωση εσφα-λμένης σύνδεσης, χρήσης εξαρτημάτων άλλων κατα-σκευαστών, κοινής φθοράς, χρήσης βίας, δικών σας προσπαθειών επισκευής ή μη σωστής χρήσης, εκπίπτει η αξίωση εγγύησης.

Για το διακανονισμό της εγγύησης και σε περίπτωση τεχνικών απορριών, παρακαλούμε να απευθυνθείτε προς την ανοικτή μας γραμμή Servicehotline:

00800/49127118 α

(Δευτέρα - Παρασκευή
ώρες από 10 έως 18)

Inhalt

1. Wichtige Hinweise vor dem ersten Gebrauch **53**
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) **53**
3. Gerätebeschreibung **54**
4. Sicherheitshinweise **54**
5. Vor dem ersten Gebrauch **57**
6. Vor dem Frittieren **58**
7. Frittieren. **59**
8. Nach dem Frittieren **60**
9. Reinigen **60**
10. Entsorgung **62**
11. Technische Daten **62**
12. Diverse Tipps. **62**
13. Garantie **63**

1. Wichtige Hinweise vor dem ersten Gebrauch

Jede Person, die dieses Gerät aufstellt, bedient, reinigt oder entsorgt, muss den vollständigen Inhalt dieser Bedienungsanleitung zur Kenntnis genommen und verstanden haben.

Bewahren Sie daher diese Bedienungsanleitung gut auf, damit Sie sie jederzeit zur Verfügung haben.

Wenn Sie Ihr Gerät einmal verkaufen oder verschenken, geben Sie bitte diese Bedienungsanleitung mit, damit auch der nächste Besitzer das Gerät sicher benutzen kann.

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Bedien-/Heizelement
2 Tragegriffe
3 Gehäuse
4 Reset-Schalter
5 Heizelement
6 Kabelfach
7 Haken zum Einhängen des Frittierkorbes
8 Frittiereinsatz mit Handgriffen
9 Temperaturregler
10 Ein-/Aus-Schalter und Betriebskontrollleuchte
11 Temperaturkontrollleuchte
12 Deckel
13 Sichtfenster
14 Filterdeckel
15 Permanentfilter
16 Griff mit Entriegelungstaste
17 Frittierkorb
18 Markierung „MAX FOOD LEVEL“
19 Griff

3. Gerätebeschreibung

3.1 Verwendungszweck

Die Edelstahl-Fritteuse SilverCrest H-3246 ist ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln wie Pommes Frites, Gemüse, Chicken Wings oder ähnlichem konstruiert worden. Für andere Verwendungszwecke ist sie nicht geeignet!
Verwenden Sie die Edelstahl-Fritteuse ausschließlich innerhalb Ihres Haushalts und niemals im Freien.
Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

3.2 Lieferumfang

- 1 Edelstahlgehäuse
- 1 Frittiereinsatz mit Handgriffen
- 1 Heizelement
- 1 Frittierkorb
- 1 Deckel mit Sichtfenster
- 1 Bedienungsanleitung

3.3 Funktionsbeschreibung

In dem Edelstahlgehäuse befinden sich elektrisch betriebene Heizschlangen, die das Frittierfett schmelzen und auf Temperatur halten.
Am Temperaturregler kann die gewünschte Frittiertemperatur eingestellt werden.

3.4 Kennzeichnungen am Gerät

Nebenstehendes Symbol warnt vor dem Berühren von heißen Oberflächen.

4. Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nach dem modernen Stand der Technik konstruiert und gefertigt. Alle entsprechenden europäischen Sicherheitsrichtlinien werden beachtet. Dennoch können von derartigen Geräten auch Gefahren ausgehen.
5 Minuten sollte Ihnen Ihre Sicherheit wert sein! Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen. Vermutlich kennen Sie die meisten Hinweise schon, lesen Sie diese bitte trotzdem durch, da der eine oder andere Hinweis doch neu für Sie sein wird und Sie vor Schaden bewahren kann.

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „3.1 Verwendungszweck“ auf Seite 54).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, da bei einer falschen Netzspannung das Gerät beschädigt werden könnte.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie” auf Seite 63.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Das Gerät darf ausschließlich auf einem festen, ebenen, trockenen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es umkippt oder wegrutscht.

4.3 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Sollte das Gerät zu Boden gefallen sein oder einen harten Schlag abbekommen haben, oder sollte es ins Wasser gefallen sein, dürfen Sie es nicht weiterbenutzen. Wenden Sie sich in diesem Fall an unser Service-Center. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie” auf Seite 63.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie” auf Seite 63.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement **1** niemals unter Wasser, und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals am Kabel selber.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nie geknickt oder gequetscht wird.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  – Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
  – Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
  – Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
- Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.

4.4 Schutz vor Brandgefahr

Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Während des Betriebes dürfen sich keine brennbaren Gegenstände (z.B. Vorhänge, Papier usw.) in unmittelbarer Umgebung des Gerätes befinden.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, damit diese kein Feuer fangen können.
- Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse nur dann ein, wenn sich Öl oder flüssiges Fett darin befindet und überschreiten Sie auf keinen Fall die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Höchstmengen der auf einmal zu frittierenden Lebensmittel.
- Der Füllstand der Edelstahl-Fritteuse mit Öl oder Fett muss immer zwischen den beiden Markierungen auf der Innenseite des Frittiereinsatzes **8** liegen (untere Markierung = Minimum, obere Markierung = Maximum).
- Achten Sie darauf, dass sich immer genügend Fett oder Öl in der Fritteuse befindet.
- Das Gerät darf niemals direkt unter einer Wandsteckdose aufgestellt werden, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen könnte.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen. Schäden kündigen sich fast immer durch intensive Geruchsbildung an. Ziehen Sie in diesem Falle sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät überprüfen. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie" auf Seite 63.

4.5 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Produkt darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät am Kabel herunterziehen oder umwerfen können.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.6 Schutz vor Verbrühungen und Verbrennungen

Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit Sie sich nicht verbrennen oder verbrühen.

- Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Edelstahl-Fritteuse geben. Das erhitzte Fett könnte sonst stark spritzen.
- Verwenden Sie idealerweise Frittieröl oder flüssiges Frittierfett.
- Wenn Sie festes Frittierfett benutzen, sollten Sie zur Vermeidung von Fettspritzern und Überhitzung die Fettblöcke zunächst langsam in einer normalen Pfanne schmelzen. Gießen Sie anschließend das geschmolzene Fett vorsichtig in die Edelstahl-Fritteuse und schalten Sie erst dann die Fritteuse an.
- Sie dürfen nur Öle oder Fette verwenden, die nicht schäumen und zum Frittieren geeignet sind. Diese Informationen entnehmen Sie bitte der Verpackung oder dem Etikett.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt. Bewahren Sie einen ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Sollte das Fett zu kalt sein, so kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Vermeiden Sie dies, indem Sie mit einer Gabel einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett stechen. Beschädigen Sie dabei nicht das Heizelement **5**.
- Wenn Sie das heiße Gerät transportieren wollen, schalten Sie es aus, ziehen den Netzstecker und warten ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

5. Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie die einzelnen Teile der Edelstahl-Fritteuse bitte gründlich.
2. Trocknen Sie die einzelnen Teile anschließend sorgfältig ab (siehe „9. Reinigen" auf Seite 60).

6. Vor dem Frittieren

1. Stellen Sie die Edelstahl-Fritteuse auf eine gerade und stabile Oberfläche.
2. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach **6**.

Vorsicht! Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen der Edelstahl-Fritteuse in Berührung kommt, damit es nicht beschädigt wird.

3. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und heben Sie den Deckel **12** ab, indem Sie ihn dabei etwas nach hinten schieben.
4. Entnehmen Sie den Frittierkorb **17**.
5. Klappen Sie den Griff **19** heraus.
6. Befestigen Sie den Griff **19** am Drahtgeflecht des Frittierkorbs **17**.

6.1 Öl oder Fett einfüllen

Verwenden Sie entweder flüssiges Frittieröl oder festes Frittierfett.

Festes Frittierfett sollten Sie in einer Pfanne oder einem Topf schmelzen, bevor Sie es in die Fritteuse einfüllen.

Hinweis: Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten!

1. Füllen Sie Öl oder geschmolzenes Fett bis zur oberen Markierung des Frittiereinsatzes **8** in die trockene und leere Edelstahl-Fritteuse.

   Hinweis: Wenn Sie nur sehr wenig Frittiergut frittieren wollen, kann auch etwas weniger Öl oder Fett genügen. Das Frittiergut muss aber immer vollständig bedeckt sein.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

6.2 Vorhandenes Fett schmelzen

Wenn sich in der Fritteuse schon erstarrtes Fett von einem früheren Frittiervorgang befindet, müssen Sie dieses in der Fritteuse schmelzen. Dabei müssen Sie sehr vorsichtig vorgehen, damit das schmelzende Fett nicht anfängt zu spritzen oder die Fritteuse überhitzt.

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Vorsicht! Achten Sie darauf, dass Sie mit der Gabel nicht das Heizelement **5** beschädigen.

2. Stechen Sie mit einer Gabel ein paar Löcher in das Fett, damit entstehender Wasserdampf besser austreten kann.
3. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und setzen Sie den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.
4. Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **10** ein. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet.
5. Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf 60 °C ein.
6. Lassen Sie das Fett schmelzen.
7. Warten Sie ab, bis die Temperaturkontrollleuchte **11** aufleuchtet bzw. bis das Fett vollständig geschmolzen ist.

7. Frittieren

1. Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **10** ein.
2. Setzen Sie den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.
3. Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die gewünschte Frittier-Temperatur ein.

   Entnehmen Sie die richtige Frittiertemperatur der Packung des Frittierguts.

   Die Temperaturkontrollleuchte **11** erlischt. Das Öl oder Fett wird nun auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Die Temperaturkontrollleuchte **11** leuchtet grün auf, sobald das Öl oder Fett die eingestellte Temperatur erreicht hat. Um das Öl oder Fett auf Temperatur zu halten, schaltet der Thermostat die Heizung automatisch ein und aus. Dies erkennen Sie daran, dass die Temperaturkontrollleuchte **11** regelmäßig an und ausgeht.

Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, das Öl mindestens zwischen 10 bis 15 Minuten zu erhitzen, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen. Setzen Sie dazu den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.

Hinweis: Sie können den Frittierkorb **17** beim Aufheizen in der Fritteuse lassen.

Warnung! Achten Sie bei tiefgekühltem Frittiergut unbedingt auf Tipp 2 (siehe „12. Diverse Tipps“ auf Seite 62), um Fettspritzer zu vermeiden.

Vorsicht! Bitte füllen Sie den Frittierkorb **17** nicht zu voll. Beachten Sie unbedingt die Angaben des Herstellers des Frittiergutes zur optimalen Menge. Das Frittiergut muss vom Öl bzw. Fett vollständig bedeckt sein.

Im Frittierkorb **17** finden Sie eine Markierung „MAX FOOD LEVEL“ **18**, die angibt, bis zu welcher maximalen Höhe Frittiergut eingefüllt werden darf.

4. Nehmen Sie den Frittierkorb **17** aus der Edelstahl-Fritteuse und geben Sie das Frittiergut hinein.
5. Setzen Sie den Frittierkorb **17** vorsichtig wieder in die Edelstahl-Fritteuse.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und setzen Sie den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.

   Durch das Sichtfenster **13** im Deckel **12** können Sie den Frittiervorgang jederzeit beobachten.
7. Nehmen Sie während des Frittierens ab und zu den Frittierkorb **17** aus dem Öl oder Fett und schütteln Sie den Inhalt vorsichtig durch, indem Sie den Frittierkorb ruckartig hin- und her bewegen.

7.1 Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung schaltet die Edelstahl-Fritteuse automatisch aus, z.B. wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Edelstahl-Fritteuse befindet. Dies kann auch passieren, wenn sich in der Fritteuse erstarrtes Fett befindet, das zu schnell geschmolzen wird.

Sollte der Hitzeschutzschalter das Gerät abschalten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
2. Drücken Sie den Reset-Schalter **4** an der Rückseite des Bedienungselements. Die Edelstahl- Fritteuse ist nun wieder frittierbereit.

8. Nach dem Frittieren

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und heben Sie den Deckel **12** ab, indem Sie ihn dabei etwas nach hinten schieben.
2. Nehmen Sie den Frittierkorb **17** vorsichtig aus dem Frittiereinsatz **8** und schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
3. Lassen Sie das Frittiergut abtropfen, indem Sie den Frittierkorb **17** im Frittiereinsatz **8** einhängen. Dazu besitzt der Frittiereinsatz **8** einen Haken **7**.
4. Schütten Sie das Frittiergut in eine Schüssel, Sieb o.ä.
5. Drehen Sie den Temperaturregler **9** auf niedrigste Stufe (gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag).
6. Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **10** aus.
7. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
8. Entnehmen Sie den Frittierkorb **17** und das Bedien-/Heizelement **1**, um die Fritteuse zu leeren.
9. Nehmen Sie den Frittiereinsatz **8** an den Tragegriffen **2** aus dem Gehäuse **3**.

   Warnung! Um sich nicht zu verbrühen, lassen Sie das heiße Öl oder Fett unbedingt gut abkühlen, bevor Sie es umschütten!
10. Gießen Sie das Öl oder Fett ab (siehe „9. Reinigen“ auf Seite 60).

8.1 Öl oder Fett wiederverwenden

Frittieröl und Frittierfett altern und entwickeln dabei ungesunde Stoffe. Beachten Sie daher:

- Gießen Sie das Öl bzw. das noch flüssige Fett durch einen Filter (z.B. Geschirrtuch), um Speisereste herauszufiltern.
- Bewahren Sie Öl am besten in einer Öl-Flasche im Kühlschrank auf.
- Fett können Sie in die gereinigte Fritteuse zurückschütten, erstarren lassen und mit der Fritteuse zusammen bei Zimmertemperatur aufbewahren.

9. Reinigen

9.1 Gerät reinigen

Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, sollten Sie es regelmäßig reinigen.

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Das Bedien-/Heizelement **1** darf keinesfalls unter fließendem Wasser gereinigt werden. Säubern Sie es nur mit einem feuchten Tuch.

1. Entnehmen Sie Deckel **12**, Frittierkorb **17** und das Bedien-/Heizelement **1**.
2. Verwahren Sie das Bedien-/Heizelement **1** an einem sicheren und trockenen Ort auf.
3. Entnehmen Sie den Frittiereinsatz mit den Handgriffen **8** und entsorgen Sie das Öl oder Fett.

4. Reinigen Sie Deckel **12**, Frittierkorb **17**, Frittiereinsatz **8** und Gehäuse **3** mit etwas mildem Spülmittel in heißem Wasser.
5. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Verwenden Sie zur Reinigung auf keinen Fall ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle.
6. Deckel **12**, Frittiereinsatz **8** und Gehäuse **3** können in der Spülmaschine gereinigt werden.

   Hinweis: Der Permanentfilter **15** ist nicht spülmaschinenfest.
7. Setzen Sie zuerst den Frittiereinsatz mit den Handgriffen **8**, anschließend das Bedien-/ Heizelement **1** und dann den Frittierkorb **17** in die Edelstahl- Fritteuse ein.
8. Klappen Sie den Griff **19** in den Frittierkorb **17** ein.
9. Rollen Sie das Netzkabel auf und stecken Sie es in das Kabelfach **6**.

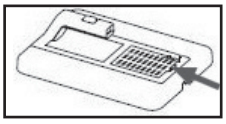
Hinweis: Die Edelstahl-Fritteuse können Sie problemlos mit den seitlich angebrachten Tragegriffen transportieren.

10. Lagern Sie die Edelstahl-Fritteuse stets staubfrei, indem Sie immer den Deckel **12** aufsetzen.

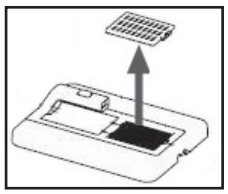
9.2 Filter reinigen

Im Deckel **12** befindet sich ein Permanentfilter **15**, der nach jedem Einsatz der Fritteuse gereinigt werden sollte.

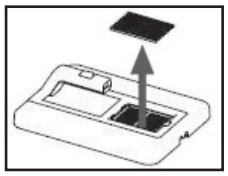
1. Öffnen Sie den Filterdeckel **14**.



2. Heben Sie den Filterdeckel **14** ab.

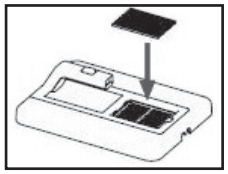


3. Entnehmen Sie den Permanentfilter **15**.

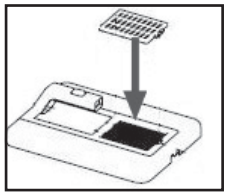


4. Reinigen Sie den Permanentfilter **15** vorsichtig im Spülbecken mit etwas mildem Spülmittel.

   Hinweis: Der Permanentfilter **15** ist nicht spülmaschinenfest.
5. Setzen Sie den gereinigten Permanentfilter **15** wieder ein.



6. Setzen Sie den Filterdeckel **14** wieder auf.



10. Entsorgung

10.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss.
Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten.

10.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land. Entsorgen Sie die Verpackung in Deutschland über eine Sammlung des Dualen Systems (Grüner Punkt).

10.3 Öl

Entsorgen Sie das benutzte Öl oder Fett, indem Sie es in die Originalplastikflasche zurück gießen und diese gut verschließen. Festes Fett lassen Sie erst erstarren und wickeln Sie es in Papier.
Entsorgen Sie die Öl- oder Fettreste in der Restmülltonne oder gemäß der jeweiligen nationalen Vorschriften.

11. Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 Volt ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2100 Watt

12. Diverse Tipps

Tipp 1: So vermeiden Sie die übermäßige Bildung von Acrylamid
Acrylamid ist ein chemischer Stoff, der immer dann entsteht, wenn Lebensmittel, die Stärke oder einen bestimmten Eiweißbaustein enthalten, bei Temperaturen über 100 °C zubereitet werden.

- Auf zu starke Bräunung, hohe Temperaturen beim Backen und Frittieren oder scharfes Anbraten sollten Sie möglichst verzichten.
- Verbrannte Lebensmittel sollten Sie überhaupt nicht verzehren.
- Beim Frittieren sollten Sie Temperaturen über 170 °C vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Farbe des Frittiergutes eher „goldgelb“ als braun oder dunkel ist. Die Bräunung kann sich unter Umständen sehr rasch entwickeln. Nutzen Sie das Sichtfenster, um den Bräunungsgrad des Frittiergutes zu beobachten.

Tipp 2: So gelingt tiefgekühltes Frittiergut immer perfekt

Vorsicht!

- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben. Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.
- Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18° C) kühlt Öl oder Fett erheblich ab, brät deshalb langsamer an und nimmt möglicherweise zuviel Öl oder Fett auf. Dies können Sie wie folgt vermeiden:

1. Frittieren Sie keine großen Mengen gleichzeitig.
2. Erhitzen Sie vor dem Frittieren das Öl mindestens 15 Minuten.
3. Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.

Tipp 3: So werden Sie ungewünschten Beigeschmack los

Manche Nahrungsmittel wie Fisch geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Sie sammelt sich im Frittieröl oder -fett an und beeinträchtigt so den Geruch und Geschmack des Frittierguts.

Um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten, beachten Sie folgendes:

1. Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160° C.
2. Geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder einige Zweige Petersilie in die Edelstahl- Fritteuse.
3. Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt.
4. Entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

13. Garantie

Die Garantie für Ihr Gerät beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum.

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien produziert und vor der Auslieferung überprüft. Sollten dennoch Funktionsfehler auftreten, senden Sie das defekte Gerät zusammen mit dem Kaufbeleg in Originalverpackung an die Service-Adresse. Bei falschem Anschließen, Verwenden von Teilen fremder Hersteller, normalem Verschleiß, Gewaltanwendung, eigenen Reparaturversuchen oder unsachgemäßer Benutzung entfällt der Garantieanspruch.

Service-Adresse:
HOYER Service
c/o Dohmen Solutions
Robert-Bosch-Straße 21-23
85748 Garching

Tel.: 089/32 94 03 30
(Montag - Freitag von 09:00 bis 17:00 Uhr)

Österreich und Schweiz:

Für die Garantieabwicklung und bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline:
00800/4212 4212
(Montag - Freitag von 09:00 bis 17:00 Uhr)

Hoyer Handel GmbH
Van-der-Smissen-Str.1
D-22767 Hamburg

H-3246_3

RP46891_Friteuse_Cover_LB3.indd 1 19.10.09 12:04